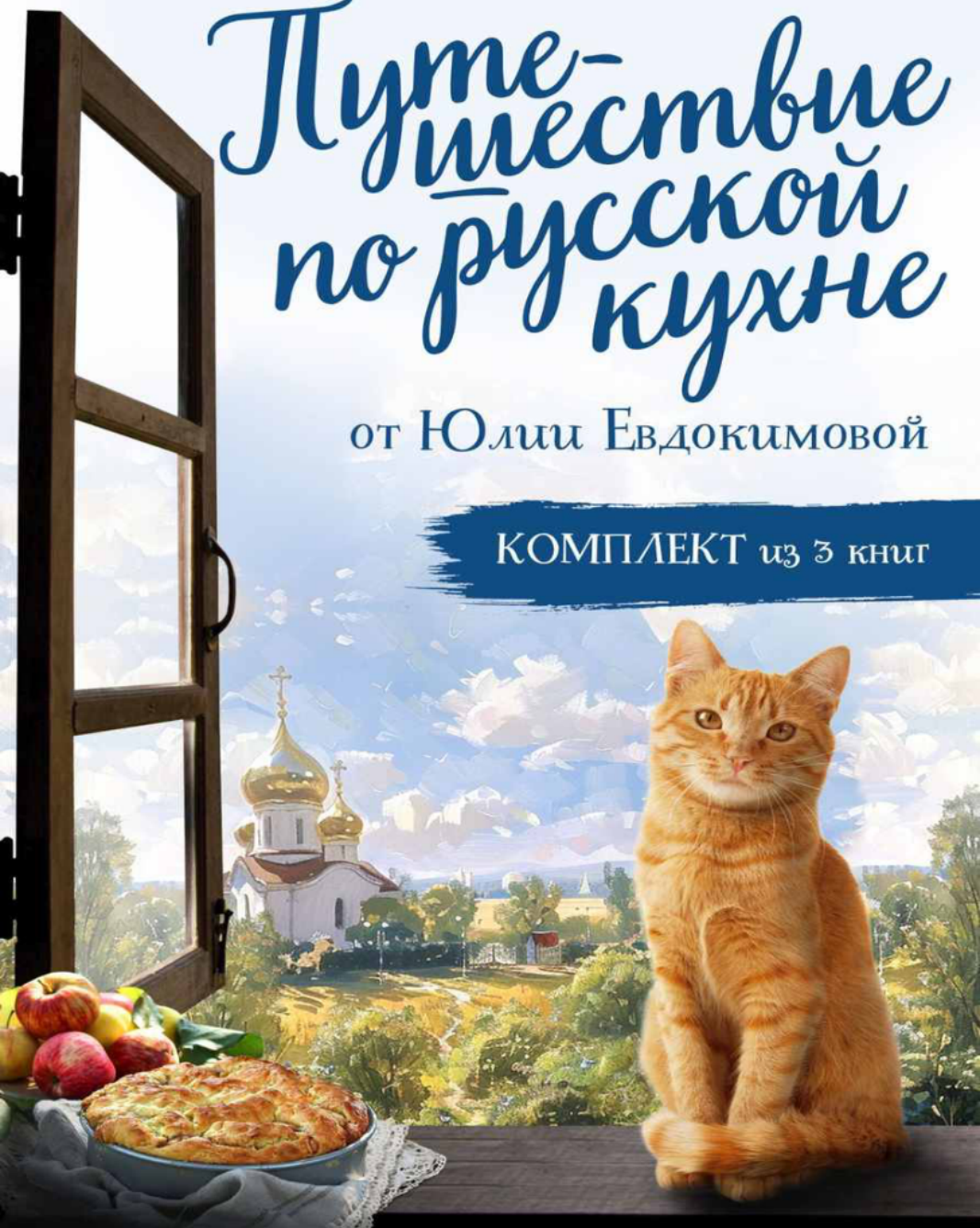


Путешествие по русской кухне

от Юлии Евдокимовой

КОМПЛЕКТ из 3 книг



SHOUT
SHARE **IT**



Annotation

Комплект из трех атмосферных путеводителей по российским городам от автора кулинарно-исторических бестселлеров: «К России с любовью! В поисках тишины, восходов и изумрудного варенья», «Потаённая Россия. От блинов до ухи: путешествие за рецептами и тайнами старых городов», «Уютная Россия. Сладкие плюшки, соленые ушки, земляничные».

Владимир, Вязники, Коломна, Сергиев-Посад, Киров, Пермь, Ярославль, Нижний Новгород, Кострома, Казань, Муром – вот неполный список мест, о которых тепло и душевно рассказывает популярный тревел-блогер и писатель Юлия Евдокимова. О каждом городе и городке вы узнаете местные легенды, куда пойти, что посмотреть, где поесть, а также аутентичные рецепты: от уральских посикунчиков до переславльской ряпушки.

- **Юлия Евдокимова**



- **Юлия Евдокимова**



- **Глава 1**

- По Красной площади с козой: истории и легенды Переславля-Залесского

- Тайны Великого змея – Ростов Великий

- Милый город Рыбинск

- Городок наш разделяет река: Тутаев, тронувший душу

- Расписной пряник Углича

- **Глава 2**

- Песня старинных гуслей – Козьмодемьянск

- Марийская кухня, которая вас удивит

- Там, где солнце рисует руны: Чебоксары

- Прежде всего – пиво!

- Суп из сердечной травки – кулинарные радости Чувашии

- На острове Буяне, на реке Свияге стоит город Свияжск

- **Глава 3**

- Кружевной Городец – город мертвой царевны

- Уездный город Арзамас: клады Алены-атаманши

- Гусь лапчатый: битва за прекрасных... гусынь
 - Русская Тоска... ния
 - Накундѣаем кокурки?
 - Истории и рецепты керженских лесов
- Глава 4
 - Бубенцы и огурцы Суздаля
 - Плѣс: закаты, комары и кулейка
 - Возвращение в Гороховец
 - Торжок: забытая красота вне времени
- Юлия Владиславовна Евдокимова
 -
 -
 -
 - Глава 1. Куда Макар телят не гонял
 - Идеальная деревня Палех
 - Гондолы по весне – Хóлуй
 - Луковый пирог над рекой Лух
 - Тихая Мстѣра
 - Туманы Дунилово
 - Флорищева пустынь – место ссылки колдунов всея Руси
 - Аромат сыра и музыка для души
 - Глава 2. В заповедных и дремучих
 - Туманный образ Мурома
 -
 - В заповедных и дремучих, страшных муромских лесах
 - Если есть там соловьи, то все разбойники
 - Муромская кухня: горячий памятник калачу
 - Юрьев-Польский – нежданное удовольствие
 - Зарайск – град на Осетре
 - Глава 3. А у Костромушки блины с творогом
 - Уютная Кострома
 -
 - Прогулки по Ипатьевской слободе
 - Сы-ы-ыр! И не только
 - Теплое слово «Нерехта»
 - Вглубь в земли костромские
 -
 - Страшные сказки северных лесов

- Кухня и рецепты костромских земель
 - Но где же блины с творогом?
- Глава 4. Казань: на перекрестке двух культур
 - Романова на царство!
 - Любимая икона России
 - Прогулки по центру Казани
 - История любви и совпадений
 - В гости к Коту Казанскому
 - По Старо-Татарской слободе
 - Мифический дракон Зилант
 - Городские легенды Казани
 - К Коту Казанскому на пельмешки
 - Эпилог. В поисках мечты
- Юлия Евдокимова
 - Благодарности автора
 - Там, где все начиналось
 - Глава 1
 - Три чуда Владимира
 - Пешком по старому центру
 - Не ходите на озеро в полночь!
 - Там, где лешие живут
 - Владимирская кухня: хрустальные пироги от русского Икара
 - 11 владимирских рецептов
 - Глава 2
 - Приятные сюрпризы маленького города
 - История любви по-вязниковски с известным персонажем
 - На сметане пряжон, или... Сообразим на троих?
 - 10 рецептов огуречных и вишневых
 - В двух шагах от Москвы
 - Глава 3
 - Приезжайте к нам в Коломну на Посад
 - Погуляем по кремлю

- Ангельский хор Бобренёва
- Истории под проливным дождем
- Маленькая прогулка по Посаду
- Вороны над башней
- Живые музеи Коломны
- Коломенская кухня: чай от всех бед для важной купчихи
- 12 купеческих рецептов
- Глава 4
 -
 - Прогулки по городу от музеев до монастырей
 - За пределами города
 - Прогулки по Лавре
 - Кухня по канону: коврижка для монаха
 - 3 посадских рецепта «по канону»
- Города неожиданные
 - Глава 5
 - Загадочный город Киров
 - Красный замок и другие дома с историей
 - В поисках кикиморы
 - Храмы и монастыри Кирова
 - Свисти – деньги будут!
 - Вятская кухня: попляши для сладости бражки!
 - 10 рецептов вятской кухни
 - Глава 6
 - Откупись от медведя конфетами
 - Немного истории
 - Почему у пермяков «соленья» уши
 - Самые красивые здания Перми
 - Монастыри и парки Перми
 - Там Чудь таится под землей
 - Пермская кухня: пель-нянь для гурмана
 - 15 рецептов пермской кухни
- Популярные направления последних лет
 - Глава 7
 - Медведь в судьбе города
 - Пройдем в городские ворота
 - Прогулки по набережным
 - Ярославский кремль, который не

кремль

- Символ города – храм Ильи Пророка
- Есть в графском парке старый пруд
- Кухня Ярославля: пирожки-дорожки для огненного змея
- 10 рецептов, привезенных из Ярославля, старых и не очень

■ Глава 8

-
- Торговая столица России
- Скрытое сокровище Нижнего
- Одна история на двоих
- Секреты Печерского монастыря
- Замок на Покровке
- Вилла с итальянской душой
- Площадь трех церквей на улице Всех Святых
- Церковь, спрятанная во дворах
- Улицы, которые рассказывают истории
- Дома с привидениями
- Сормово – город в городе
- Там чудеса, там леший бродит, русалка на ветвях сидит
- По канатной дороге в Бор
- Гиперболоид инженера Шухова
- Нижегородская кухня: коктейль «Беллини» опоздал!
- 14 нижегородских рецептов

■ Глава 9

• notes

Юлия Евдокимова

Путешествие по русской кухне от

Юлии Евдокимовой

© Ю. Евдокимова, текст, фото, 2024

© ООО «Издательство „Эксмо“», 2024

Юлия Евдокимова
К России с любовью! В поисках
тишины, восходов и изумрудного
варенья





Фото Алексея Евдокимова

© Ю. Евдокимова, текст, фото, 2022

© ООО «Издательство «Эксмо», 2022



Благодарность от автора за помощь и идеи рецептов

Светлане Шестовой, Елене Титовой, Елене Юсовой, Ивану Богданову, Михаилу Кузьмину и многим другим людям, чьих имен я не знаю, случайно встреченным, но с радостью делившимся историями и рецептами своих родных мест.



Все полагают, что на Руси жизнь скучна своим однообразием, и ездят отсюда за границу развлекаться, тогда как я утверждаю и буду иметь честь вам доказать, что жизнь нигде так не приизобилует самыми внезапнейшими разнообразиями, как в России. По крайней мере я уезжаю отсюда за границу именно для успокоения от калейдоскопической пестроты русской жизни и думаю, что я не единственный экземпляр в своем роде.

Н. С. Лесков

На березовом пенечке в керамическом горшочке что-то подпрыгнуло – плюх! – и вырвался обжигающий пар.

– Осторожно, очень горячий, только из печки, – предупредила хозяйка гостинички, где мы остановились.

Приехали мы поздно, в темноте, толком ничего не

рассмотрев из окна машины, и развеселились, увидев «удобства» в улучшенном номере: прямо посередине, разделяя комнату на две зоны, стояла... деревянная избушка. Почти на курьих ножках. Бревенчатая, с покатой крышей. Вот там «удобства» вполне современные и спрятались.

Батареи заскулили, не давая спать, но начало октября оказалось теплым, настоящая золотая осень, хоть куртки снимай, так что поющие батареи можно и выключить.

В номере с бревенчатыми стенами да в полной тишине спалось прекрасно. Утром, чуть свет, открыли окошко, а там уходящий в поля легкий туман, тишина, пустая деревенская улица, и до завтрака еще уйма времени, значит, бегом – туда, в поля.

А потом и завтрак. Кому кашку, а кому омлет, тот самый, из печи, в глиняном горшке, который подают на пеньке из березы. Вкусный, горячий, да такого размера, что съесть одному сложно.

Я много путешествовала по России, как в детстве, от Запада до Сибири, от Крыма до Анапы, на поездах, самолетах и теплоходах, так и потом, между поездками за границу нет-нет, да отправлялись куда-то. И сегодняшние путешествия – совсем не дань ситуации. Все началось гораздо раньше, да, собственно, и не заканчивалось.

Была в моем детстве такая книжка: «Внук Бояна». Зачитала ее до дыр, я и жила в ней тогда, девочкой лет 10, среди князей, битв с половцами, прекрасных княжон и полонянок. Потом заочно влюбилась в князя Андрея Боголюбского, но увидев его реконструированный бюст в Историческом музее в Москве, тут же разлюбила – ну разве это мой романтический герой?

А еще мечтала о замках и думала: ну какие у нас замки, ладно, хоть кремли есть! Оказывается, не права была, сегодня мои итальянские подруги, рассматривая фотографии российских городов, только и ахают: – Castelli! Ох, сколько замков в России!!! – это они при виде стен наших кремлей. Есть у нас замки, и есть у нас городки, сохранившие целостность облика, атмосферу, очарование прошлого.

О них я и хочу рассказать в этой книге, о городках маленьких и городах побольше; учитывая необъятность России, это только малая часть, но в самом центре, на расстоянии вытянутой руки. Одни малоизвестны, другие у всех на слуху, третьи входят в моду и появляются на страницах туристических журналов. Но главное – они прекрасны, там есть на что посмотреть и есть что попробовать.

Правда, с исторической кухней все сложно. Я сама с удовольствием пробовала в Перми «посикунчики» – жареные

пирожки, из которых брызжет горячий сок, ела озерную уху в Ростовском кремле или губадии, эпочмаки и пельмешки «для жениха» в Казани. Но это не историческая кухня, это кухня последних 100–200 лет. Ведь все, что сегодня пытаются восстановить и приготовить, не имеет под собой реальной старинной базы.



Старообрядческий храм Семенова

Когда я рассказывала в своих книгах об итальянской кухне, я часто упоминала поваров-аристократов при папском и княжеских дворах, написавших первые кулинарные книги во времена Средневековья, о рецептах, записанных Плинием Старшим в Древнем Риме. И если документы описывали блюда на банкете эпохи Ренессанса, то можно быть уверенным, что лет за пятьдесят до этого банкета рецепты с пометками повара уже появились в какой-нибудь кулинарной книге «Маэстро из Комо».

А что у нас?

Пожалуй, не трудно ответить на вопрос, что ели в Древней Руси.

Об этом известно из старейших источников, включающих даже «Повесть временных лет», созданную в начале XII века: о бочках меда в княжеских погребах, о киселях из овса, о хлебе, испеченном на квасе. Всем известный «Домострой», появившийся в XVI веке, рассказывает о правилах, перечисляет блюда и продукты, перечень блюд можно проследить по царским наказам для монастырей и росписям царских и боярских кушаний – это

настоящее «меню». И мы сегодня прекрасно знаем, что готовили, вот только не знаем как, ни слова об этом не найдем в исторических источниках!



Суздальские улочки

В 1795 году в «Словаре поваренном, приспешничьем, кондиторском и дистиллаторском» Василий Левшин написал, что «история русской поварни, не так как других европейских, никогда не предана была ни писанию, ни тиснению».

Арабские, европейские кулинарные книги были написаны поварами, которые подробно излагали рецепты со своими советами и пометками. Как правило, ими становились аристократы, которые готовили для римских пап, королей, правителей герцогств, а наши княжеские повара и позднее повара дворянских домов в большинстве своем грамоты не знали и процесс описать не могли.

Во все времена существовали «гастрономические авторы», как мы сказали бы сегодня. В первую очередь мы вспоминаем Гиляровского и его описания быта Москвы, но о еде писали и раньше: автором «Домостроя» был настоятель Благовещенского собора Московского кремля протопоп Сильвестр, свои записки делали историки, помещики и даже прокуроры. А как прекрасно описаны кушанья в произведениях русских классиков!

Но рецептов и описаний приготовления блюд не встретишь нигде.

Дворянок тоже не особо интересовало, что там делает на

кухне кухарка. Автор знаменитой книги Елена Молоховец написала в одном из своих писем, что благодаря ее труду русские дамы «прекратили смущаться вести свое домашнее хозяйство и показываться у себя на кухне».

Поэтому все сегодняшние попытки следовать исторической русской кухне это лишь реконструкции или повторение более поздних блюд. И я не смогу рассказать вам о том, как где-то в ресторанчике повар готовит блюдо, родившееся в XIII веке при строительстве такого-то монастыря. Но расскажу о другом: о рецептах, которые передаются из поколения в поколение во многих семьях, об интересных блюдах дальних деревень и маленьких городков по ходу нашего путешествия.

И уж их-то мы с вами легко сможем приготовить, ведь ингредиенты просты и знакомы (шепотом: не все!).

Писать на эту тему сложно, у вас, дорогие читатели, есть собственные впечатления от путешествий по России, у многих есть свои рецепты, переданные еще бабушкой.

Как с окрошкой: сторонники окрошки на квасе и на кефире готовы биться за свой вариант, и вообще окрошка – это блюдо, которое ни в коем случае нельзя подавать гостям, ведь каждый считает, что его окрошка лучше! Или с вятской грибовницей: в интернете легко найти рецепт со свежими грибами, в то время как многие вятчи уверяют, что готовится она только из сушеных, а большинство жителей других областей о таком названии и не слышали.

У каждого свой вкус в еде и в путешествиях, и я не удивлюсь, если мои впечатления и рецепты будут отличаться от ваших. Но я надеюсь, что города из этой книги окажутся для одних открытием, у других вызовут желание вернуться и позовут в дорогу, не требующую ни виз, ни валюты.

Каждый из городков в этой книге особенный. Они не забыли о своем прошлом, они хранят старые истории и легенды, и здесь так легко поверить в закопанные в лесах клады или – уже страшно! – спящую в глубине горы кровожадную царевну, ждущую своего часа.

Да, собственно, что я тяну время, пора в путь, который каждому из нас очень легко пройти, ведь все эти места совсем рядом, даже самолет не нужен.

Поехали! Посмотрим, поедим, приготовим.

Глава 1

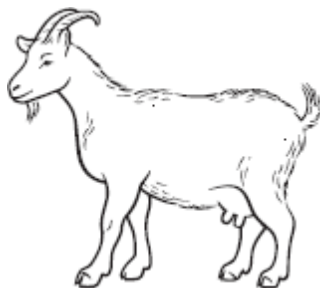
По землям ярославским

*Вот, говорят, путешествие –
лучшее средство образовать себя во
всем: правда, точно правда! Как
многому тут научишься.*

Николай Чернышевский



**По Красной площади с козой: истории и легенды
Переславля-Залесского**



От Сергиева Посада до Переславля-Залесского чуть больше часа езды, но еще час машина ползет по самому Переславлю.

«Такие пробки у нас с 2000 года!» – гласит плакат на заборе. Смешными плакатами и трогательными надписями полон городок.

Но вот такси остановилось, вышли, огляделись. Первая мысль: Господи, как нас сюда занесло, да еще на две ночи?!

Небольшой заросший то ли садик, то ли парк, три обшарпанных храма с зелеными луковками, заросший травой луг по имени Красная площадь и древний собор.

А вокруг покосившиеся деревянные домики... Это «Золотое кольцо» и это показывают иностранцам?? И взрыв мозга: в центре города, на Красной площади, старушка выгуливает козу. На поводке!

У Спасо-Преображенского собора разочарование начало таять.

Заложенный Юрием Долгоруким в 1152 году, это один из пяти старейших храмов северо-востока Руси, самый ранний, из сохранившихся, архитектурный памятник Владимиро-Суздальской школы зодчества. Он принадлежит к числу первых каменных сооружений, возведенных в середине XII столетия после длительного перерыва в строительстве храмов после смерти Владимира Мономаха.

В древности он служил усыпальницей переславских удельных князей. Здесь находятся могилы сына Александра Невского, великого владимирского князя Дмитрия Александровича, и внука великого полководца, переславского удельного князя Ивана Дмитриевича.

В июле 2014 г. археологи обнаружили в дьяконнике собора печать константинопольского патриарха Афанасия I. Прочие исторические сокровища собора сегодня находятся в других местах – потир Юрия Долгорукого XII века в Оружейной палате Московского Кремля, икона «Преображение» в Государственной Третьяковской галерее и лицевое Евангелие дьякона Зиновия XIV века в Отделе рукописей Российской национальной библиотеки.

За века храм погрузился в землю почти на метр.

Увы, во время ремонта в конце XIX века внутри храма вместо деревянного иконостаса установили мраморную алтарную преграду в псевдовизантийском стиле, сняли со стен фрески византийских художников XII века, место которых заняли орнаментальные росписи маслом. Такими были представления о благолепии в Русской православной церкви в конце XIX столетия. Оказывается, «дорохо-богато» в ущерб истории и аутентичности свойственно не только нашему времени.

Но руки до внешнего облика собора, к счастью, не дошли, да и что там можно было изменить?

Здесь крестили Александра Невского, он помнит Ивана Грозного, и стены из белого камня настолько просты, строги, что он кажется совершенством.

Что ни строй рядом, как ни украшай храмы, все они будут казаться плебеями или нуворишами по сравнению с благородным князем...

Совершенство всегда лаконично.

Прошлись мы по деревне – а как еще назвать то, что было вокруг? – поднялись на зеленые крепостные валы над лентой тихой речки, и разочарование, удивление, уныние исчезли без следа.



Спасо-Преображенский собор

Все здесь именно так, как надо!

И разрушенные столбы усадьбы – что-то из детских книг, из «Бронзовой птицы» Рыбакова, и кафе «Монпансье» с его соленостями и пирогами, и французская кондитерская за мостом,

и обшарпанные стены митрополичьего храма...

Захочешь, а лучше не придумаешь. И хорошо, что Переславль – не парадно вылизанный Сергиев Посад!

Служащая в одном храме и старушка в другом всплескивают руками:

– Да вы что, как это два дня здесь нечего делать, да у нас... да мы... да тут!

В кафе «Монпансье» – ледяная водка, три вида домашнего сала со слезой, самолепные пельмени и солянка по всем правилам, с бужениной, почками, телятиной – и жизнь сразу налаживается!

На берегу огромного Плещеева озера разбросался городок из маленьких деревянных то расписных, то развалюшных домиков. Посреди домиков горят на солнце купола старых соборов, монастырей, церквей.

По берегам речки Трубеж, впадающей в озеро, вечерами усаживаются рыбаки. Спроси у прохожего дорогу – не отобьешься от рассказов обо всем вокруг, приправленных легендами!

Выходишь ранним майским утром на городские валы – солнце сияет, в нарождающейся зелени майской листвы во всех точках обзора вспыхивают купола.

Зеленый луг под названием Красная площадь пуст, лишь блестят под солнцем луковки храмов и старинный собор строго надзирает над младшими собратями.

Потом оживает рыночек, провинциальный, маленький, где в самом центре спит большая пыльная собака, а священник на велосипеде уже приехал на службу. И плывет колокольный звон многочисленных храмов и монастырей над городом, над неподвижной речкой, над крепостными валами, над синим озером.

Я часто вспоминаю зеленые луковицы и обшарпанные стены Владимирской и Александро-Невской церквей, строгий силуэт собора и чаек над колокольной митрополичьей церкви. Что-то необъяснимо прекрасное и трогательное в этом уголке: крохотный парк, зеленый луг и четыре храма на пяточке.

Местные жители готовы не только дорогу показать, но и легенду рассказать. А может, просто нам повезло! Например, вот такую, услышанную нами бонусом при указании правильной дороги.

Чудом спаслась от татар жена князя Дмитрия Донского княгиня Евдокия. Лодки с княгиней и монахами скрыл туман на Плещеевом озере. А пряталась княгиня в Знаменской церкви, куда потом и возвратилась.

Правда, церковь перестроена, в советское время здесь находился винный склад. Как поведал нам очередной прохожий, отстроил ее бизнесмен, который тяжело заболел и решил отстроить церковь, после строительства став старостой прихода. Правда, от прежнего храма остались лишь фундамент и немного стены, но стоит теперь среди деревянных домиков такая вот красавица.

ГДЕ ПОЕСТЬ?

В Переславле-Залесском есть где выпить кофе, например, **во французской пекарне La Forêt** на улице Ростовской, там же и круассаны, и прочие печеные вкусности. Французская не только по названию, создана была действительно французом в 2015 году. Адрес: ул. Ростовская, 1а.

* * *

Для более «существенного» на мой взгляд атмосферно и вкусно в **кафе «Монпансье»** прямо у Красной площади, здесь подается традиционная русская кухня.

Адрес: ул. Советская, 10

* * *

Хвалят более демократичное заведение **«Пирогъ и борщ»**

Адрес: ул. Кардовского, 3.

* * *

«Дом Берендея» расположился на северной окраине города – это палаты с трапезной и небольшим подворьем. Здесь проводят интерактивные фольклорные представления, хорошо кормят. Только блинов здесь предлагается около 30 видов, пресные и дрожжевые, большие и маленькие, с рыбой, мясом, грибами, вареньем, медом. Здесь же развернут небольшой

рыночек, где в числе прочего можно попробовать знаменитую ряпушку с местным крафтовым пивом.

Адрес: ул. Урицкого, 38.

* * *

А еще в Переславле-Залесском можно съесть **классическое французское блюдо – эскарго!**

Фермерские улитки – необычный продукт для России, здесь их выращивают безо всяких комбикормов, абсолютно экологично, да еще и готовят свеженькими, без заморозки.

Агроферма «Улитка» расположена неподалеку от Никитского монастыря на юго-восточном берегу озера. Здесь покажут туристам, как выращивают улиток, а еще устраивают улиточные бега, гадание на улитках и мастер-классы по приготовлению этого весьма полезного продукта. Ну и угощают, конечно! Более того, это классическое «агритуризм» – можно пожить в домиках на ферме.

* * *

Герой переславского фуд-туризма – швейцарец Беньямин Форстер, производящий по швейцарским технологиям мед на ферме возле Переславля. Он уже давно живет в России, здесь родился его сын, и сегодня у Форстера даже своя школа пчеловодства и он частый гость различных сельскохозяйственных форумов.

* * *

Французские десерты от Фредерика Андрие

Сладости, торты, пирожные от французского кондитера

Адрес: ул. Свободы, 94.

* * *

Увидев отражения колоколен Никольского монастыря,

поверишь в реальность града Китежа.

Никольский мужской монастырь предположительно основан в 1348 году Дмитрием Прилуцким, учеником преподобного Сергия Радонежского.

В 1382 году, во время нашествия войск хана Тохтамыша на Переславские земли, Никольский монастырь был razорен, как и весь город.

Восстановили его в XV веке. В 1613 году в монастырь пришел старец Дионисий, впоследствии схимник и затворник, начавший возрождение монастырской общины.

При Дионисии были восстановлены деревянные храмы монастыря; при нем же в пользу обители были отписаны земли, дарованы льготы. В это же время в обитель попала одна из главных его ценностей – «Корсунский крест». Считается, что святыня была принесена из Суздаля раскольниками, получавшими при старце Дионисии приют в монастыре.

«Корсунский» – из Херсонеса Таврического, что в Крыму, который также называли Корсунью. Согласно легенде, именно там в 988 г. князь Владимир встретился с греческими священниками, после чего принял православие, из Херсонеса Владимир перенес в Киев десять таких крестов с частицами мощей святых угодников. В настоящее время крест находится в Благовещенской церкви монастыря.

До Смутного времени монастырь переживал расцвет, получал богатые пожертвования, но поляки и литовцы снова razорили обитель.

В XVIII в. монастырь заново полностью обустроивался зданиями из камня. Очень долго строился главный храм Николая Угодника (1680–1721 гг.), это был высокий пятиглавый собор, имеющий три выступающие апсиды и широкие оконные проемы.

В 1923 году власти закрыли монастырь, главный собор и колокольню взорвали. Долгое время в обители находилась животноводческая база.

Существует легенда, согласно которой, еще будучи мирянином, Дионисий видел сон, в котором ему явился святитель Николай и потребовал восстановить обитель, что и было сделано.

Интересно, что спустя 400 лет история повторилась! С 1994 года обитель вновь возрождается. Местные рассказывают, что Никольский монастырь восстановил московский бизнесмен, попавший в серьезную аварию у его развалин. Машина была разбита вдребезги, спутники бизнесмена погибли, остались невредимыми лишь он и икона святителя Николая. Бизнесмен посчитал это знамением.

В храмах обители покоятся мощи двух переславских святых –

благоверного князя Андрея Смоленского и преподобного Корнилия Молчальника.

* * *

Когда я увидела ворота Горицкого монастыря, то челюсть начала отпадать от ощущения древности и красоты. Окончательно отпала она в Успенском храме. Он невероятен – от фресок до иконостаса.

Горицкий Успенский монастырь был основан в первой половине XIV века, при владимирском князе Иване Даниловиче Калите. Построили обитель на возвышенности – «горице», что и дало название Горицкий.

Смотрится он скорее кремлем-крепостью на высоком холме, а со стен виден весь городок с Плещеевым озером и монастырями-храмами.

В 1382 году монастырь был razорен отрядами татарского хана Тохтамыша, а затем восстановлен при содействии жены Дмитрия Донского княгини Евдокии.

Среди настоятелей и монахов Успенской обители были известные церковные деятели. Один из них – инок Даниил, основавший недалеко от Гориц Свято-Троицкий Данилов монастырь, был приглашен Василием III в крестные отцы своего сына Ивана – будущего царя Ивана Васильевича Грозного. Великие князья и цари не раз посещали Горицкий монастырь, стоящий у дороги при подъезде к Переславлю. И привозили щедрые дары.

Большую роль в сооружении и украшении новых зданий сыграл Амвросий Зертис-Каменский, возглавлявший Переславскую епархию с 1753 по 1761 год. Амвросий был широко образованным человеком, писателем, переводчиком, хорошо разбирался в архитектуре. Он пригласил в Переславль опытных мастеров, работавших с интерьерами Ново-Иерусалимского собора и возведением над ним нового перекрытия, проект которого был выполнен Б. Ф. Растрелли. Сооружение таких больших зданий, как Успенский собор и Гефсимания, требовало много времени, чтобы ускорить возведение главного храма, работы вели даже ночью при свечах.

Благодаря Амвросию и появился Успенский храм, вполне украсивший бы Рим.

Монастырь, как музей-заповедник, принадлежит государству, его реставрируют, но многое еще в запустении. С колокольни (страшно залезать по старым деревянным ступеням. Но где наша

не пропадала!) открывается вид на весь Переславль, раскинувшийся широко россыпями домов, на Никитский монастырь, до которого, кажется, отсюда – рукой подать, а на самом деле далеко добираться.

На стены мы смотрели с опаской – как-то уж очень ненадежно они смотрелись, учитывая общую обшарпанность. Но... расхлябанная деревянная дверца прикрыта на такую же деревянную задвижку, табличек нет – рискнули! И выжили. И со стен видов насмотрелись.

Напротив входа в монастырь – музей Александра Невского. В начале мая организованных туров еще нет, музей пуст, но директор полон энтузиазма, извинился, что экскурсий сегодня нет, а потом полчаса вдохновенно рассказывал о музее. Лишь строгая супруга – продавец в музейной лавке – направила энергию мужа в нужное ей русло, и мы тихонько побродили по музею сами по себе.

– А можно поснимать?

– Конечно! Если вы не будете снимать – кто ж о нас узнает!

Мне такой подход нравится.

Напротив монастыря на холме – церквушка бело-синяя. А чуть дальше – Данилов монастырь.

* * *

Данилов монастырь впечатления, увы, не произвел. Тишина, никогошеньки, странные «деловые» личности у ворот переговариваются, суетятся, на машинах подъезжают, новодел кругом.

Так бы и ушла, разочарованная, но тут мой спутник сказал:

– Все так, но стены эти – XVI века!

История создания монастыря интересна. Свято-Троицкий Данилов мужской монастырь был основан в 1508 году преподобным Даниилом. Об этой светлой личности сохранилось много сведений, еще по повелению Ивана Грозного было составлено житие святого.

Родился Димитрий Константинов в 1460 году в Переславле. В раннем возрасте решил посвятить себя богу и ушел в монастырь. В Боровском Пафнутьевом монастыре юноша принял постриг, а в 1495 году был рукоположен в иеромонахи в Горицкой обители. В возрасте 66 лет Даниил основывает свой монастырь – так и стал он Даниловым.

Монастырские строения были возведены на месте бывшего «божедомья» или «скудельниц». Так называли в те времена

братские могилы, в которых хоронили скончавшихся, чаще всего в пути, без церковного покаяния или безродных людей. Существует легенда, нашедшая отражение в «житии» Даниила, что и после основания монастыря он собирал по дорогам тела умерших, отпевал и хоронил их на его территории, а также помогал больным и убогим.

Даниил был духовником великого князя Василия III. Считалось, что молитвы Даниила помогли появлению на свет наследника царского престола – будущего Ивана IV (Грозного).



Красная площадь Переславля



Переславль – уголок города



Горицкий монастырь



Храм Горницкого монастыря



Переславль – купола над домами



Улочки Переславля



Никольский монастырь



Никитский монастырь



Набережная Плещеева озера



Вечер на речке Трубеж



Спасо-Преображенский собор и бюст А. Невского

В 1530–1532 гг. в честь рождения великокняжеского наследника, будущего Ивана Грозного, в монастыре был возведен Троицкий собор, а старец Даниил стал, как рассказывает предание, крестным отцом ребенка.

Вот такие истории Данилова монастыря.

Никитский мужской монастырь – самый старый

монастырь Переславля-Залесского и один из старейших монастырей России. Точная дата основания его неизвестна, принято считать, что он был построен до 1168 года.

Никитский монастырь назван так в честь воина-великомученика Никиты. Создавался он при управлении суздальского князя Бориса Владимировича, ставшего после смерти вместе с братом Глебом первым святым на Руси.

Здесь покоятся мощи и сохраняются вериги еще одного Никиты – святого преподобного Никиты Столпника.

Согласно сказанию Степенной книги, князь Владимир Святославич отдал Ростово-Суздальскую область своему сыну Борису. Борис и епископ Иларион основали первые церкви на Плещеевом озере, утверждая таким образом христианство на языческих землях, одна из этих церквей и стала основой будущего монастыря.

В монастыре говорят, что он был основан в 1010 году, и если они правы, то Никитскому монастырю уже более 1000 лет!

Здесь мы впервые увидели серые купола на белокаменных храмах – ощущение строгого благородства.

Трудно «безлошадным» посмотреть все достопримечательности Переславля-Залесского, слишком разбросан городок по большой территории. Вот и до Никитского монастыря пешком добираться больше часа. Но для этого есть автобусы, правда, тоже не до самого места.

Никитский, пожалуй, единственный монастырь, производящий совсем не туристическое впечатление, непрерывно читается псалтирь под древними низкими сводами, через заросшее поле – озеро.

Водитель автобуса задержался на остановке, показал, куда идти через поле и лес, а еще именно здесь, у стен монастыря, на маленьком базарчике нас накормили копченой ряпушкой – символом города, попавшим и на его герб, просто попробовать, без денег, как же это в Переславле – и без ряпушки!

Мы пытались найти лучший ракурс для фото, бродя по полю за стенами монастыря, но тучи сгустились. Резко похолодало и вот-вот хлынет холодный не по-весеннему дождь, а прогноз, и это в мае, вообще снегом пугал.

И тут случилось чудо. Прямо в поле, откуда ни возьмись, появился убитый столетний «Москвич» с надписью «такси». Спутник мой отбивался, еще поснимать хотел, пришлось силой тащить в машину. Небеса дважды чудес не посылают, и выбирайся тут в сумерках, из тьмутаракани да мимо кладбища! А если еще и туман...

Берега Плещеева озера знамениты своими туманами. Это странный туман, он появляется внезапно, за несколько минут заволакивая все вокруг плотной пеленой. Здесь бытуют рассказы о местных жителях, которые теряются в тумане, не могут найти знакомую дорогу, а рыбаки вообще исчезали и возвращались лишь через несколько дней. Эх, хорошо погуляли мужики с такой отмазкой!

В городке рассказывают историю о том, как в шестидесятых годах к группе местных рыбаков подошел незнакомый человек, тоже с удочками, и стал укорять их, что закуску они разложили на газете «Правда», в ней же печатают портреты Сталина! В разговоре выяснилось, что незнакомец закинул свои удочки в озеро аж в... 1952 г. и был уверен, что на дворе сегодня именно этот год! Историю вроде как замяли, но закуску, говорят, рыбаки все же с газеты убрали, неизвестно, кого еще принесет туман!

Несколько лет назад Плещеево озеро вошло в пятерку самых «необъяснимых мест» на планете, человек, поглощенный его туманами, выпадает из реальности, но порой находит дорогу, ведомый неизвестными силами.

Среди городских легенд Переславля – истории об огненных шарах, неожиданно появляющихся над гладью озера и так же неожиданно исчезающих. Должна признаться, такое явление и я видела в детстве с теплохода в Рыбинском водохранилище. Жутковато, честно говоря!

Объяснение простое и грустное: явление характерно для болот, где выделяется фосфин – ядовитый газ, это сигнал о постепенной гибели водоема, если не принять меры к его очистке.

Еще одна легенда рассказывает, что на берегах неоднократно наблюдали вырастающий из озера огромный каменный перст, с появлением которого возникали необъяснимый страх и временный паралич. Продолжаться такое состояние могло несколько суток.

И очень много историй связано с существованием многокилометрового подземного хода из Горицкого в Никитский монастырь. Не только серьезные люди, но и местные мальчишки искали, да и до сих пор ищут подземный ход, но пока все сводится к обычной городской легенде, как и рассказы об огромных доисторических рыбах в двойном дне озера.

Странные звуки, силуэты возникают в переславском тумане. А там, где мистические туманы – там и мистические истории.

* * *

Самый известный таинственный объект на Плещеевом озере – Синь-камень, огромный валун весом в 12 тонн, который отсвечивает синим цветом, особенно после дождя.

Здесь устраивали свои ритуалы еще финно-угорские племена, по преданию и поместившие камень на холм. На смену им пришли славяне. Они посвятили камень богу солнца и плодородия Яриле, назвав холм, на котором лежал валун, Ярилиной горой.

«Бысть во граде Переславле камень за Борисом и Глебом в боярку, в нем же вселися демон, мечты творя и прилагая к себе ис Переславля людей: мужей и жен и детей их и разсеяв сердца в праздник великих верховных апостолов Петра и Павла. И они слушаху его и к нему стечахуся из году в год, и творяху ему почесть» – рассказывает Житие святого Иринарха XVII века.

С приходом христианства на месте валуна выстроили церковь, а камень сбросили к берегам озера. Но...

Все храмы и монастыри, построенные позже на том месте, ждала печальная участь, они разрушались войнами или пожарами. А местные жители, несмотря на запрет церкви, продолжали проводить у Синь-камня ритуалы в ночь на Ивана Купалу.

Как только церковь не пыталась избавиться от камня! И в колодец сбрасывали, и на дне озера зарывали. Но, гласит предание, камень всегда возвращался на прежнее место, у подножия горы, год за годом придвигаясь все ближе, «проходя» по несколько метров.

Сегодня Синь-камень популярен среди туристов. Говорят, что в безлунные ночи он излучает голубоватый свет. Его просят об исполнении желаний, о здоровье и счастье. У камня пористая структура, и приезжие стараются отломить по кусочку, а дальше... расталкивают камень в муку и пьют, и рассказывают, что все, о чем просили, сбылось, бесплодные получили детей, а потерявшие все – финансовое благополучие. Эх, все бы так просто! Хотя... кто знает!

Поверье гласит, что если оставить кусочек одежды на высохшем дереве возле Синь-камня, то уйдут все болезни.

Эзотерики утверждают, что нет ничего странного в «возвращении» камня на прежнее место. Якобы существуют

некие лей-линии, опоясывающие планету и держащие баланс, вот и камень, возвращаясь на место, просто нарушенный баланс восстанавливает. Гипотезу о существовании линий впервые выдвинул англичанин Альфред Уоткинс, который объединил многочисленные древние памятники, курганы, хребты, водоемы и другие природные ориентиры в единую сеть, якобы созданную во времена неолита для удобства передвижения. По его версии, Плещеево озеро как раз находится на одной из линий.

Но есть и вполне научное объяснение. Ежегодно ранней весной к северо-восточному берегу озера сильнейший ветер гонит торосы – нагромождения ледяных обломков, высота которых достигает двухэтажного дома. Если камень вмерзнет в такой лед, то вполне может «путешествовать» на внушительные расстояния и «выталкиваться» на берег. Такая версия, в частности, выдвигалась в газете «Владимирские губернские ведомости» в серии публикаций за 1850 год.

Мнение о том, что камень к берегу «подтаскивают» льды, впервые выдвинул священник и переславский краевед Николай Меморский, а в 1984 году расчеты геофизика Николая Бердникова подтвердили предположение Меморского.

Но это же так банально и скучно, правда?

Здесь рассказывают истории о пропавших аквалангистах, о двойном дне озера. Этому тоже есть вполне научное объяснение, из-за выщелачивания солей под водой появились пустоты, и если туда попасть, то уже не выберешься. Но местные легенды уверяют, что пропавшие аквалангисты выныривают в параллельном мире.

* * *

Но главная загадка Плещеева озера – ряпушка: селедка, которая водится в пресной воде. Это подтверждает гипотезу о возникновении двойного дна из-за соли, тем более что неподалеку есть соляные варницы села Купанское (бывшее Усолье). Впервые они вместе с монастырскими дворами упоминаются в 1517 году в грамоте князя Василия III Ивановича, пожалованной Троице-Сергиеву монастырю.

Ихтиологи говорят, что когда-то на месте Плещеева озера было море. Со временем оно стало озером, но чистота и постоянная температура воды наряду с солевым дном оказались по душе селедке-ряпушке.

Ряпушку не случайно именуют царской рыбой, ее поставляли к царским и великокняжеским столам издавна. Не селедка вроде,

но и не килька, внешне похожая на крупную корюшку, ряпушка стала основой для многих рецептов и поселилась на гербе города.

РЕЦЕПТЫ

РЯПУШКА В МАРИНАДЕ

Ингредиенты:

500 г рыбы (подойдут также салака, корюшка и даже сельдь)

100 г репчатого лука

1 яйцо

2 ст. л. растительного масла

50 мл уксуса

1/2 стакана муки

соль, сахар – по вкусу

Рыбу чистим, потрошим, промываем, посыпаем солью и выдерживаем в холодильнике около часа.

Лук режем мелко, подсаливаем, сбрызгиваем уксусом и посыпаем щепоткой сахара, даем постоять.

Через час вынимаем рыбу и укладываем внутрь каждой замаринованный лук.

Яйцо разбиваем, перемешиваем, обваливаем в нем рыбу, а затем в муке и обжариваем в сковороде на растительном масле.

Выкладываем рыбу в стеклянную или керамическую посуду.

Уксус доводим до кипения, выключаем, поливаем им рыбу и ставим емкость с рыбой в холодильник.

Через 3 часа можно подавать как закуску.

ПИРОГ С РЯПУШКОЙ

Ингредиенты:

500 г свежей ряпушки (заменяем рыбкой как в предыдущем рецепте)

800 г готового дрожжевого теста

200 г картофеля

100 г лука

несколько веточек петрушки

1 желток для смазывания пирога

2–3 ст. л. растительного масла

перец, соль – по вкусу

Картофель очищаем и нарезаем тонкими ломтиками, ряпушку очищаем, потрошим, обжариваем с обеих сторон до корочки на растительном масле и остужаем.

Разбираем рыбу на филе. Делать это придется тщательно, косточек там достаточно, и они острые.

Тесту даем подойти в теплом месте. Разделяем его на две части, одна поменьше.

Смазываем форму диаметром примерно 26–28 см, раскатываем большую часть теста так, чтобы покрыть форму и ее бортики.

Выкладываем на тесто картофель, солим, перчим по вкусу.

Сверху выкладываем лук, затем рыбу и мелко нарезанную петрушку.

Еще немного присаливаем.

Раскатываем меньшую часть теста и накрываем ею пирог, в центре делаем отверстие для выхода пара и прокалываем пирог в нескольких местах вилкой.

Смазываем пирог желтком и даем ему постоять минут 10.

За это время нагреваем духовку до 200 °С, помещаем форму с пирогом и печем примерно 35 минут.

РЯПУШКА НА ПАРУ (В МУЛЬТИВАРКЕ)

Ингредиенты:

4 свежие ряпушки

1 лимон

соль, перец по вкусу

сухие травы по вкусу

несколько горошин черного перца

веточка тимьяна

Рыбу очищаем от чешуи, потрошим, хорошенько промываем, посыпаем солью, перцем, травами, выкладываем на блюдо и выжимаем сверху лимон.

Оставляем на 30 минут мариноваться.

Выкладываем рыбу на решетку мультиварки, наливаем в чашу воду, в которую кладем горошинки перца и веточку тимьяна.

Включаем режим «На пару», время приготовления – 30 минут.

Подаем горячей.

Я часто вспоминаю Переславль: разочарование, сменившееся очарованием. Монастыри и озеро, приветливых жителей, готовых рассказать-показать и легенды поведать.

И порой скупаю по зеленым луковкам и обшарпанным стенам Владимирской и Александро-Невской церквей, по строгому силуэту собора и чайкам над колокольной митрополичьей церкви, в общем, по Красной площади Переславля. Возвращение в книги, прочитанные в детстве, запоминается надолго.

Когда спускается вечер, в Переславле стущаются сиреневые сумерки, зажигаются уютные торшеры над диванчиками в кафе «Монпансье», еле заметно дрожит пламя свечей в запыленном окне Владимирского храма, уходит спать пыльная собака с рынка.

И тогда нежным светом загорается Преображенский собор среди малиновых грозовых туч...

Тайны Великого змея – Ростов Великий



Из столицы в Ярославль (а соответственно, в Переславль и Ростов) ведет трасса Архангельск—Москва, которая старше самих городков.

Когда-то купцы Переславля отказались от строительства железной дороги, им это на пользу не пошло, а нам тем более – бесконечные пробки выматывают и раздражают. Вокруг дороги стоят небогатые деревеньки с резными домиками, а дорога то на холм, то с холма, справа кафе «Сытый ежик», слева рынок, заставленный сотнями плюшевых игрушек в человеческий рост, от розовых слоников до белых медведей.

Переславль проводил колокольным звоном над сонной рекой и остался далеко позади. А впереди – то ручеек с табличкой «река Нерль», то указатель «Вепрева пустынь 15 век», так и представляешь себе крохотный монастырь среди темного леса – и вепри-кабаны вокруг бродят.

Ростов совсем другой. Уже город-город, хоть и крохотный, совсем не Великий.

Несмотря на дождик, после солнечных дней все сразу нравится. И наш отельчик в здании XVIII века, и вид напротив.

Отель, правда, самый простой, как купе поезда или каюта на корабле. И дверь картонная, как в общежитии. Любят наши люди высокие оценки давать простеньким гостиницам, а ты их выбираешь – и грустишь.

Но – сюрприз! Полы в ванной комнате с подогревом, одеяло пуховое, да еще и пригласили ввечеру пить местные крепкие напитки, есть блины и развлекаться на купеческой программе прямо в отеле.

Несмотря на виденные прежде фотографии, Ростовский кремль ошеломил. Он не может быть настоящим, это декорация из фильма! Такого просто не бывает – высоченные белые стены, серые купола и светло-серое небо.

Неведомый дизайнер опытной рукой тут добавил темного, тут светлого, а там серебряного – и вновь, как в соборе Переславля, получилось строгое благородство. Привычное наше соборно-коврово-золото-финтифлюшное убранство осталось в другой жизни, а в этой – серебряные силуэты.

Здесь уже явно востребованный туристический маршрут, автобусы один за другим подкатывают, несмотря на дождь. Городок махонький, и все крутится вокруг кремля. Несмотря на некоторую потрепанность, центр чист, что радует.

А отдельные обшарпанности, вроде Спаса на Торжке, – это то, от чего мы приходим в восторг где-то в итальянской глубинке и возмущаемся у себя дома.

Покрась «свеженьким» ростовского Спаса или Митрополичью церковь в Переславле – и все, пропадет что-то особенное.

Есть у меня знакомый, который сокрушался, что все такое старое, подновить бы, покрасить, в общем, в Рим его пускать нельзя – он либо Колизей достроит и отштукатурит, либо полностью разочаруется.

* * *

Успенский собор Кремля ныне – кафедральный собор Ростова. Он пока еще пуст внутри со стертыми фресками, в тот год только начали реставрацию, и пар изо рта идет. Стынут ноги, руки, даже куртку пронизывает насквозь сыростью и изморосью. А ведь здесь службы идут – в воскресенье.

Первая церковь на этом месте была построена в 991 году, а

нынешний храм сооружен в начале XVI века. Здесь был крещен отрок Варфоломей – будущий Сергей Радонежский, служил Иоанн Кронштадтский. А кремль по сути – это вовсе не кремль, а резиденция местных архиереев.

Здесь многое связано с именем митрополита Ионы Сысоевича, который возглавлял епархию 39 лет (с 1652 по 1690 год). Одно строение в кремле возводилось по особому оригинальному плану владыки Ионы: это колокольня (звонница) Успенского собора. Построить ее он велел в один ярус и необыкновенно длинной – 15 сажен при высоте 10 (1 сажень = 2,1336 м), и приказал лить колокола.

В 1682 году мастером Филиппом Андреевым был отлит для звонницы первый, не самый большой, колокол весом «всего» 500 пудов, названный «Лебедем». В следующем году – «Полиелейный» весом 1000 пудов. Лил его тот же мастер.

А в 1688-м Флор Терентьев вылил самый большой колокол – в 2000 пудов по имени «Сысой» – в память о митрополите. Диаметр его основания 363 см, только вес языка 75 пудов (1,2 т), раскачивают его два человека, и колокол славится как один из красивейших по звучанию.

В 17 часов колокола оживают, правда, самый тяжелый басовый «Сысой» звонит только трижды в году.

Звонари Ростова никогда не выезжают в другие города, считая, что у ростовских колоколов особое звучание, какого нигде больше нет.

По Кремлю можно бродить долго... и вот у нас уже сил нет, лапы и хвост отваливаются. Все, как я люблю, пустые дворики, колодцы, травка сквозь булыжники пробивается. И снова восторг итальянских подруг, которым отправляю фото:

– Castello! Настоящий замок!

– А вы думали!

И на колокольню мы забирались, и на звонницу, и не могла я пропустить фотосессии в костюме. Какая еще боярыня? Подавайте царицу! Обидно – царица из меня вышла хуже, чем дама Медичи. Но повеселилась по полной – и на лестнице, и у входа в терем, и у прудика попозировала, мы царицы такие, только выпусти во двор в нарядах!

Заодно поинтересовалась у выдававшей костюмы женщины, где бы перекусить, потому что идти еще куда-то сил нет.

– В Красные палаты зайти, конечно, можно, там ресторан-музей, но дорого, – вздохнула женщина, – попробуйте вон в то кафе, а больше в кремле ничего нет.

Кафе могло порадовать только перекусом: медовухой и прочими напитками с бутербродами, поэтому поползли по

широкой лестнице в Красные палаты.

И совсем недорого оказалось. В ресторане-музее кремля – уха царская, оливье с раковыми шейками и медовуха, и цены ниже деревенского Переславля. Счастье уставшего путника... А тучи все ближе, и дождик уже не просто накрапывает, а идет не переставая, так что пришлось ползти домой.

* * *

К вечеру дождь застучал по крыше с удвоенной силой, в форточку потянуло холодом, а ведь хотелось еще в Спасо-Яковлевский монастырь попасть. Он вот, казалось бы, на расстоянии вытянутой руки со стен Кремля. Но на самом деле идти по берегу минут тридцать, и, конечно, не под холодным проливным дождем.

Увы, выбора нет, заползли под пуховое одеяло, глаза закрыли. И вдруг дождь смолк. И за свинцовыми тучами показалось малиновое солнце. Даже в нашем маленьком окошечке было видно, что там, за окном, происходит что-то невероятное.

Натянули на себя все, что только было, фотоаппараты наперевес – и бегом на улицу.

А там... И руки стыли, и зуб на зуб не попадал, и снежинки в воздухе запорхали – в мае-то месяце температура неожиданно упала до нуля – но бегали и снимали купола и тучи... Бордовые и золотые, свинцовые и вишневые, сиреневые и синие – краски менялись каждую минуту. Какой-то небесный продюсер решил собрать в одном представлении все, на что способен, выливая разноцветные краски на высокие колокольни и серые купола, белоснежные стены и темные силуэты колоколов.

Это было что-то нереально прекрасное, за что только удостоил нас Ростов такого праздника грозового заката! А потом опустилась фиолетовая ночь.

* * *

Утром оказалось, что небеса по-прежнему добры к нам, солнышко пригревает, на небе ни облачка, мы и отправились в путь, как планировали.

Мимо домиков, то вниз, то вверх с холмов с мокрой травой, то выныривают – то вновь появляются купола над валами и над покосившимися заборами.

Озеро Неро... В одном имени что-то таинственное, из глубины веков. Или просто итальянское?

После вчерашней хмурости, после темных волн Плещеева озера в Переславле, озеро Неро синее-синее, и ничего страшного, что дорога старше кремля, и ноги подворачиваешь на остатках булыжников, гальке и колдобинах по пути в монастырь.

Спасо-Яковлевский монастырь стоит на самом берегу озера. Полчаса пешком от кремля, это если купола-лодочки-заборы-камышы-монастырь вдали над озером не снимать каждые три минуты.

Монастырь основан в 1389 году ростовским епископом св. Иаковом, изгнанным из города своей паствой за помилование ожидавшей казни преступницы.

Иаков поселился к югу от Ростова, неподалеку от церкви Архангела Михаила, рядом с источником, где своими руками срубил небольшой деревянный храм и освятил его в честь Зачатия Пресвятой Богородицы. Вскоре возле церкви сформировалась новая обитель.



Башни Ростовского кремля



Ростовский кремль



Двор Ростовского кремля



Дворы Ростовского кремля



Башни в сумерках



На колокольне



Озеро Неро и Спасо-Яковлевский монастырь



Озеро Неро



Торговые ряды Ростова



Торговые ряды и Спас на Торжке



Колокола и купола Ростова

После смерти епископа Иакова началось его местное почитание как святого; захоронение оберегалось как святыня. Общецерковное прославление совершено Макарьевским собором 1549 года. Его мощи покоятся под спудом в церкви Зачатия св.

Анны.

Монастырь именовался Зачатьевским (по имени главного храма) или Иаковлевским, по имени основателя обители. С XIV до второй половины XVII века все постройки Зачатьевского монастыря были деревянными, и ни одна из них не сохранилась до наших дней.

Первым каменным зданием монастыря стал Троицкий, позднее Зачатьевский, собор (1686), построенный на месте одноименной деревянной церкви. Собор пятиглавый, с тремя алтарными апсидами, без богатого декоративного убранства, в то время при нем была шатровая колокольня о шести колоколах. Освящал собор ростовский митрополит Иона Сысоевич. В 1689 году собор был расписан ярославскими мастерами.

В 1702–1709 годах монастырь находился под особой опекой ростовского митрополита Димитрия Ростовского. Приехавший 1 марта 1702 года в Ростов по велению Петра I, он был торжественно встречен в Яковлевском монастыре и сразу же отслужил благодарственный молебен в Троицком (будущем Зачатьевском) соборе. По преданию, в тот же день он указал место своего будущего погребения – в юго-западном углу храма.

Монастырь возвращен Русской православной церкви в 1991 году, до этого был закрыт с 1923 года, с 1917 по 1923 год службы шли только в соборе.

Храм Димитрия Ростовского, где хранятся его мощи в золотой раке, сам по себе монументален, а внутри – как будто ростовской финифтью расписан. Храм «подарил» монастырю уже в XVIII веке граф Шереметев. Здесь очень много народу, прихожане, паломники, туристы... снуют батюшки в окружении благочестивых паломниц в платочках по самые брови... в общем, обычная суeta известных монастырей, которая здесь совершенно не мешает...



Ростовские купола

В Никитском монастыре в Переславле была какая-то трогательная провинциальность и камерность. Но именно здесь вздрогнуло сердце.

Мне всегда было ближе монашеское византийское пение, чем наши, пусть даже красивые хоры и женские голоса и распевы. И тут как грянули монахи «Христос Воскресе!» греческим распевом – душа сначала свернулась, не веря ушам своим, а потом развернулась и полетела к расписному куполу...

И подумалось: как же здорово, что я придумала это путешествие...

ГДЕ ПОЕСТЬ?

Ресторан-музей «Собрание» в Ростовском кремле – прекрасная русская кухня: расстегаи, оливье, уха и тут же шалфей в кляре, и луковый мармелад – привет тебе, Тоскана! – и пхали из свекольной ботвы – хм-м-м, Грузия? – и варенье из лепестков роз – Востоком повеяло!

Адрес: Ростовский кремль.

Луковая слобода – это небольшой музей, посвященный знаменитому ростовскому луку, «семейному», из одной луковицы вырастает несколько. Здесь проводятся мастер-классы, рассказывают о сортах лука, связанные с ним приметы, традиции и обычаи, и кормят – луковым мармеладом, булочками с луком, уверяют, что рецепты старые.

Адрес: ул. Достоевского, 39

* * *

«Щучий двор» – небольшой музей-ресторан. Здесь подают рыбу, уху, сушеную и копченую рыбу, подают также местное пиво, а детям устраивают спектакль «По щучьему велению».

Адрес: ул. Достоевского, 41.

* * *

Ресторан «Иван-царевич» предлагает блюда, традиционные для Ростова в прошлом: фаршированный судак, шанежки, полбу, старинные каши, домашние наливки. И... лягушачьи лапки. Видимо, не по душе пришлась царевна-лягушка нашему Ивану.

Адрес: ул. Ленинская, 19.

* * *

Хвалят ресторан «Самовар» в купеческом стиле, **«Алеша Попович»**, в общей сложности, «едальных» заведений в Ростове Великом множество, голодными не останетесь.

* * *

Ростов упоминается в «Повести временных лет». В записи за 862 год о нем говорится как о городе, которым владел Рюрик и где «первые насельники» принадлежали к племени меря:

«Сказали руси чудь, словене, кривичи и весь: «Земля наша велика и обильна, а порядка в ней нет. Приходите княжить и

владеть нами». И избрались трое братьев со своими родами, и взяли с собой всю русь, и пришли, и сел старший, Рюрик, в Новгороде, а другой, Синеус, – на Белоозере, а третий, Трувор, – в Изборске. И от тех варягов прозвалась Русская земля. Новгородцы же – те люди от варяжского рода, а прежде были словене. Через два же года умерли Синеус и брат его Трувор. И принял всю власть один Рюрик, и стал раздавать мужам своим города – тому Полоцк, этому Ростов, другому Белоозеро. Варяги в этих городах – находники, а коренное население в Новгороде – словене, в Полоцке – кривичи, в Ростове – меря, в Белоозере – весь, в Муроме – мурома, и над теми всеми властвовал Рюрик».

К XIII веку Ростов находился на подъеме, он был одним из самых больших городов на северо-востоке, площадь его укрепленной части, окруженной валом и рвом, составляла более 100 гектаров. В городе существовали княжеский и епископский дворы, большой торг, более 15 храмов, несколько монастырей. Известный Авраамиев монастырь был основан в XI веке и является, таким образом, одним из древнейших русских монастырей.

Ученые разгадывали загадку, почему этот город, в отличие от прочих, строился не на холме, который сам по себе мог защитить город, а практически в низине, у озера. Ростовский археолог А. Е. Леонтьев объясняет это тем, что по своим топографическим особенностям Ростов схож с «виками» – открытыми торгово-ремесленными поселениями, которые существовали в Балтике и Руси в VIII–XI веках, однако не получившими дальнейшего развития.

«Жилой» город должен был находиться чуть дальше.

По догадкам краеведов, настоящий древний Ростов может быть спрятан в глубине озера Неро, но почему разлилось озеро – неизвестно.

Вот и Ростовским кремлем обычно называют не защитную крепость, как в других городах, а окруженный крепостной стеной митрополичий двор. Декоративная, совсем не оборонительная стена с башнями, воротами и надвратной церковью была построена в 1670–1683 гг. по распоряжению ростовского митрополита Ионы вокруг его резиденции, она никогда не окружала город.

А настоящий Ростовский кремль не сохранился, от него остались лишь земляные валы, протяженностью 3 километра вокруг городского центра, совсем не впечатляющие.

Когда-то Петр I искал место для своей потешной флотилии и приехал на озеро Неро, в то время глубина озера достигала 4 метров. Петр обозвал его «Ростовской лужей» и отправился в Переславль на Плещеево озеро. С тех пор не в Ростове, а в Переславле хранится ботик Петра.

В 1802 году владимирский губернатор Иван Михайлович Долгоруков посетил место, где, по его словам, «сильный Петр учился мореплаванью и оставил городу в залог самим же им состроенный первый ботик в государстве нашем». 1 августа 1803 года первый провинциальный музей России открыл свои двери. На его фронте золотом высечено: «Великому Петру усердный Переславль».

Озеро Неро, уступив славу соседнему Плещееву, тем не менее полно легенд.

Название озера восходит к угоро-финским корням и означает вязкую тину, болотину. Берега озера заболоченные, дно покрыто толстым слоем ила. Это и дало название водоему. А местная легенда рассказывает, что в царском указе было написано «озеро не Ростовское», но конец слова стерся и получилось «озеро не Ро», так и стали называть.

Местные жители удобряют свои огороды сапропелем – органически чистым удобрением, отложениями со дна озера. Потому и урожаями Ростов Великий славится.

Другая легенда рассказывает, что на дне озера спрятаны несметные сокровища, которые местные жители утопили в озере во времена татаро-монгольского нашествия. Одни считают, что речь идет о роскошной церковной утвари из золота, украшенной драгоценными камнями, о золотом разобранном иконостасе древнего монастыря, другие говорят об утопленной в кованых сундуках городской казне, третьи о дорогом оружии, кованном по древнерусским рецептам, украшенном драгоценностями.

Иногда рыбаки находят предметы старины, древние монеты, а порой даже украшения, что вновь вызывает интерес к поискам сокровищ, которые отыскать пока никому не повезло.

Различные источники рассказывают о пяти тайных подземных ходах из города, прокопанных на случай осады. Говорят, что и там хранятся несметные сокровища, но найти ходы в, казалось бы, небольшом городке еще никому не удалось. По легенде, охраняет их древний змей, которого нельзя тревожить.

Наряду с Плещеевым озером в Переславле и озером Светлояр в Нижегородской области озеро Неро оспаривает «право собственности» на затонувший град Китеж.

Не знаю, как насчет града, но хочется поверить, что безлунными ночами плещется в озере тот самый древний змей,

аки чудище лохнесское. Не все же в подземелье сокровища сторожить!

* * *

Кухня ярославских земель была в целом такой же, как и в других центральных областях России. В ней была та сезонность, что сегодня сохранилась в европейской кухне, но почти совсем ушла из нашей.

Летом и осенью употребляли больше овощей и фруктов, зимой – крупы.

Из ягод делали левашы (протертые ягоды брусники, черешни, вишни или земляники высушивали тонким слоем на солнце) и пастилу. И то и другое накладывали на хлеб, и лишь позднее появились пироги.

Их пекли как с начинкой (например, рыбники, в которые добавляли пшено, а рыбу укладывали соленую и целиком, вместе с костями), так и без начинки, их называли пирогами «с амином». Открытые пирожки пекли с овсяной или гороховой кашей (с «налевой»).

Мазней называли блюдо из сушеной редьки, размолотой в муку и сваренной с медом.

Пастила состояла из трех ингредиентов: яичного белка, меда и фруктовой начинки. И если в других областях ее делали в основном из яблок, то в ярославских землях на пастилу шли и брусника, и рябина, и смородина, и малина.

Считается, что именно здесь были изобретены блины «в конвертике», на блин клали начинку из рубленых яиц или пареной брюквы, заворачивали конвертиком, который называли «труднодожка».

Здесь варили щи, уху, коптили мясо, делали блюда из потрохов, которые называли «потешением», а также сальник – поджаренную в сале на сковороде перловую кашу с субпродуктами.

В Пошехонье тушили грибы в молоке с луком и чесноком.

Главным напитком был сбитень – для него сбивали настоянные по отдельности травы и мед. И на лубочных ярмарочных картинках часто можно увидеть фигуру продавца сбитня – сбитенщика с самоваром на спине. Смешивая пиво, вино, мед, клюквенный сок и пряности, делали «душепарку», которую пили горячей. В 2005 году рецепт «душепарки» восстановили, и сегодня она подается в меню ресторана «Согожа» в Пошехонье.

И, конечно, рассолы. Огуречные, капустные, сливовые,

яблочные, на калине, на рябине, на боярышнике.

А кабаки в ярославских краях часто называли «Иван Ёлкин» из-за неписаной традиции трактирщиков сажать перед входом ель.

РЕЦЕПТЫ

УШНОЕ

Это блюдо не имеет ничего общего с ушами, его готовят из баранины.

Ингредиенты на 1 порцию:

150 г мяса,
немного бараньего жира
50 г лука
20 г моркови
20 г репы
2 г брюквы
1 ч. л. муки
2 зубчика чеснока
соль
перец

Баранину солим, перчим. И обжариваем в собственном жире.

Овощи нарезаем ломтиками, выкладываем баранину и овощи в горшочек для запекания, заливаем доверху горячей водой и ставим в духовку.

Тушим до готовности мяса, перед концом приготовления добавляем нарезанный чеснок.

Отливаем часть бульона после готовности и смешиваем его с мукой. Так получается соус, с которым подается мясо.

«БАБКА» ИЗ ПОШЕХОНЬЯ

Ингредиенты:

150 г грудинки с прослойкой
2–3 луковицы
3 ст. л. муки
3 яйца
500 мл молока
1/2 ч. л. соды

соль, перец по вкусу

Грудинку нарезаем тонкими кусочками, солим, перчим, обжариваем с луком. Взбиваем яйца с солью, добавляем муку, соду и соль, как для омлета.

Выливаем все в сковороду с обжаренной грудинкой и отправляем в духовку запекаться до готовности. Примерно на 30 минут.

СУП «ГРУЗДЯНКА»

Ингредиенты:

300 г свежих груздей

2 картофелины

1 средняя луковица

растительное масло

сметана и зелень для подачи

соль, перец по вкусу

Нарезаем грибы и картофель кубиками, лук измельчаем.

Наливаем в кастрюлю примерно 1,5 литра воды, подсаливаем, даем закипеть, всыпаем грибы, и как закипит – варим 30 минут на среднем огне.

Лук обжариваем до мягкости на растительном масле, выкладываем в суп вместе с картошкой.

Все вместе готовим около 30 минут на умеренном огне, до готовности картофеля.

При подаче посыпаем свежей зеленью и добавляем в тарелки сметану.

«ДУШЕПАРКА»

Ингредиенты:

0,5 л темного пива

100 г меда

1 стакан клюквы (брусники)

150 мл красного полусладкого вина

щепотка молотого имбиря

1/2 ч. л. перца горошком

щепотка чабреца

2–3 гвоздички

щепотка корицы (по желанию)

Доводим до кипения в кастрюльке ягоды со специями, медом и пивом, уменьшаем огонь и оставляем на 15 минут, постоянно помешивая.

Выключаем огонь, протираем содержимое через дуршлаг в отдельную кастрюльку, оставшуюся гущу отжимаем через марлю, смешиваем с соком в кастрюльке и еще раз все вместе отжимаем через марлю.

Смешиваем с вином, доводим до кипения и подаем горячей.

ИЗУМРУДНОЕ ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА

по старинному «царскому» рецепту

Ингредиенты:

1 кг зеленых ягод крыжовника (считается, что только зеленый крыжовник, собранный между 10 и 15 июня, подходит для такого варенья)

100 г листьев вишни

1 стакан сахара

2 стакана воды

50 мл водки

Ягоды промываем и очищаем от хвостиков. Заливаем отваром из вишневых листьев так, чтобы он полностью прикрывал ягоды.

Отвар готовим так: кипятим листья 5 минут в 1 л воды.

Крыжовник оставляем отмокать в вишневом отваре с добавлением водки на холоде в течение суток.

На второй день готовим сахарный сироп: нагреваем воду до кипения, высыпая в кастрюлю сахар, вливаем воду, кипятим 5–7 минут. На среднем огне.

Выкладываем в сироп ягоды, слив воду, в которой они отмачивались.

Варим в сиропе на слабом огне 15–20 минут.

Царское варенье готово.

ВАРЕНЬЕ ИЗ БРУСНИКИ,

которое подается к жареному мясу

Ингредиенты:

3 кг брусники

2 кг сахара
2 стакана воды
3–4 кислых мелких яблока

Ягоды перебираем и промываем, в кастрюльку выкладываем сахар и вливаем воду. Ставим на слабый огонь и варим, помешивая, пока не распустится сахар.

Как только сироп закипел и сахар распустился, выкладываем в него ягоды и очищенные от кожуры и сердцевинки очень мелко нарезанные яблоки.

Варим на слабом огне, пока вся масса не загустеет.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЦВЕТКОВ БЕЛОЙ АКАЦИИ

Ингредиенты:

400 г цветков белой акации
1,2 кг сахара
1 стакан виноградного сока
1 стакан воды

Очищаем цветки акации так, чтобы остались только белые лепестки. Перетираем их вручную с 800 г сахара, оставляем на 12 часов в эмалированной посуде.

Оставшийся сахар заливаем водой, на слабом огне доводим до кипения и растворения сахара. Заливаем цветки сиропом и виноградным соком и готовим около часа до загустения варенья.

ЯБЛОЧНАЯ ПАСТИЛА

Эта пастила без сахара. Если яблоки сладкие, сладости достаточно, если нет – будет приятная кислинка.

Ингредиенты:

4 кг любых яблок
150 мл воды

Очищаем яблоки от кожуры, удаляем сердцевину. Нарезаем дольками.

Берем кастрюлю с толстым дном, но эмалированную нельзя, подгорит! Вливаем в кастрюлю воду так, чтобы покрывала дно на 1 см высотой. Выкладываем дольки в кастрюлю.

Ставим кастрюлю на плиту на слабый огонь, оставляем вариться, не помешивая. Если яблоки очень спелые и сладкие,

достаточно 1 часа, если кислые и крепкие – 2–3 часа.

Как только яблоки станут превращаться в пюре, снимаем кастрюлю с огня и остужаем.

Процеживаем, протираем мякоть через сито, в итоге получится коричневое пюре.

Выстилаем противень бумагой для выпечки, выкладываем пюре слоем 4–5 мм. Меньше – прилипнет, больше – не просохнет до нужного состояния. Прогреваем духовку до 120 °С и оставляем пюре высыхать, чуть приоткрыв дверку духовки. Примерно на 2 часа.

Как только верхний слой просох, переворачиваем и просушиваем нижний слой.

Также на 2 или даже 2,5 часа.

Затем снимаем аккуратно с пергамента, нарезаем лентами и скручиваем.

Кожицу яблок можно использовать на компот, отжатый сок после тушения в пюре также можно пить как компот.

ПАСТИЛА ИЗ ПЕЧЕНЫХ ЯБЛОК

Ингредиенты:

1 кг яблок

1 стакан сахара

4 яичных белка

1 ст. л. сахарной пудры

щепотка ванильного порошка

Промываем яблоки, кладем их целиком в жароустойчивую посуду и запекаем в духовке при 180 °С до мягкости.

Затем, не остужая, протираем через сито, к протертой массе добавляем сахар и взбиваем смесь миксером до однородности, остужаем. Отдельно взбиваем в пену предварительно охлажденные яичные белки с ванильным порошком, добавляем в пюре, взбиваем миксером до образования пышной массы белого цвета. Выкладываем в форму, выстланную бумагой, ставим в духовку, разогретую до 120 °С, и выпекаем 2–2,5 часа.

Охлаждаем, аккуратно снимаем с бумаги, поддевая ножом, нарезаем кусочками по желанию, выкладываем на блюдо и посыпаем сахарной пудрой.

МАРМЕЛАД ИЗ ПЕЧЕНЫХ ЯБЛОК

Ингредиенты:

1 кг яблок

1 кг сахара

2 ст. л. размягченного сливочного масла

Яблоки промываем, запекаем целиком в жароустойчивой посуде при 180 °С до мягкости.

Протираем через сито, добавляем сахар, масло и кипятим на слабом огне, постоянно помешивая, 10 минут.

Разливаем в плоские формы, оставляем в прохладном месте. Когда мармелад застынет, опрокидываем его на противень, выстланный пергаментом, ставим в духовку, разогретую до 100 °С, и оставляем при открытой дверце духовки до образования легкой корочки, мармелад при этом должен слегка подсохнуть.

Подаем остывшим, можно посыпать сахарной пудрой или измельченными орешками.

Милый город Рыбинск



Рыбинск – город на 2 дня, для неспешных прогулок с заходом в музеи. Как же он приятно удивляет! Городские власти сделали из некогда обшарпанного города (всего несколько лет назад, как говорят жители) в хорошем смысле европейский городок, чистый и ухоженный.

Сегодняшний центр Рыбинска – чисто Центральная Европа, архитектура этому способствует, стилизованные вывески напоминают дореволюционную Россию, а все вместе дает надежду – могут же и у нас содержать города, как Рыбинск и Городец!

Здание новой хлебной биржи в Рыбинске, которое может украсить любой столичный город, было построено в 1912 году в «неорусском» стиле, по проекту московского архитектора Александра Иванова. В отделке использовано 211 цветных изразцов с изображением двуглавых орлов, бусин, трав, цветов.

Чтобы здание могло выдержать ледоход и весеннее половодье, фундамент из бутового камня был погружен в землю на четыре метра. Сооружение такого здания демонстрировало всей России начала XX века богатство, силу и мощь рыбинского купечества.

Здесь собирались промышленники и торговцы от Белого моря до Каспия. Кроме Рыбинска, хлебные биржи были только в двух городах России – Москве и Санкт-Петербурге.

С одной стороны – это настоящий дворец, с другой – крепость.

Фасад со стороны Волги был специально укреплен, чтобы избежать возможных подтоплений.

Собор Рыбинска прекрасно смотрится с моста, это еще одно украшение города.

Есть здесь и «мавританский замок», как прозвали в городе трехэтажный дом на Театральной (ныне Советской) улице, возвел его в 1880 году Иван Филиппович Мыркин в подарок супруге Александре.

Видимо, перестарался, ведь как использовать величественный особняк, действительно напоминающий замок, в семье так и не решили, и до 1917 года его сдавали в аренду под Рыбинское отделение Государственного банка Российской империи. О разрушающемся уникальном здании много писали в интернете, сегодня он в строительных лесах, значит, порадует в скором времени.

На перекрестке улиц Пушкина и Плеханова стоит деревянный дом с башенками, угловым балконом и резными наличниками. Он был построен в начале прошлого века по заказу местного жителя С. Г. Гордеева в стиле московского барокко. К 1990 г. здание окончательно обветшало. Его уже готовили к сносу, но артель художников под руководством А. Жданова предложила проект реконструкции, который сначала посчитали авантюрой, но утвердили в качестве эксперимента.

Вначале задокументировали каждую досточку на историческом фасаде. Все декоративные детали бережно сохраняли и реставрировали. После разборки дома на его месте возвели современную кирпичную постройку со всеми необходимыми коммуникациями. А потом восстановили старинный фасад, дополнив его недостающими элементами.

В Рыбинске очень приятная набережная с резной шкатулочкой – Никольской часовней. И совершенно не режет глаз стилизация вывесок под дореволюционную Россию, даже «Бристоль» и «Магнит Косметик» заставили сменить вывески.

А еще здесь есть музей «Нобели и нобелевское движение»,

посвященный жизни и работе братьев Нобелей, приехавших в XIX веке в Поволжье, чтобы заняться нефтяным бизнесом.

Сегодня в зданиях бывших нобелевских контор Рыбинска расположен музей. Здесь собраны уникальные документы, исторические фотографии, предметы обихода и другие материалы, связанные с именами братьев Нобелей и других важных для Рыбинска персон. В выставочных залах можно увидеть корпоративный сейф конторы «Бранобель», письменный стол, печатную машинку и другие экспонаты.

Альфред Нобель, учредитель известной премии, в Рыбинске никогда не бывал, но памятник Людвигу Нобелю, его брату, стоит на берегу речки Черемухи.

Весь маленький ухоженный центр радует.

Если задержаться в Рыбинске чуть подольше, как это сделали мы, то можно сплавить на кораблике на Юршинский остров, пройдя шлюзы и выйдя в Рыбинское море. Это популярное место летнего отдыха, кораблик делает два рейса в день, уходит из Рыбинска в 8 утра, через полчаса прибывает на остров и через 10 минут плывет обратно, второй раз он приходит на остров в 17 часов. Но для жителей острова – это совсем не туристическая прогулка: здесь и сегодня существует три «обитаемых» деревни и связь с «Большой землей» только такая, корабликом.

Из порта Рыбинска «Метеор» ходит в Ярославль, около 50 минут отсюда на машине до Углича, примерно столько же до Мышкина, 40 минут до Тутаева. Поэтому Рыбинск очень удобное место для поездки по этим городам, если вы предпочитаете не пробегать их с теплоходной экскурсией, а погулять в свое удовольствие.

Летними вечерами можно поплавать по Волге с живым джазовым концертом или совершить прогулку по крышам города с гидом.

А еще мне рассказали, что в Рыбинске у местных жителей есть кофейная традиция: взять кофе в одной из многочисленных пекарен и пить его, сидя рядом на лавочке на свежем воздухе. Но вот настоящих кофеен в привычном смысле нам здесь не попало, может, не там искали.



Центр Рыбинска



Собор Рыбинска



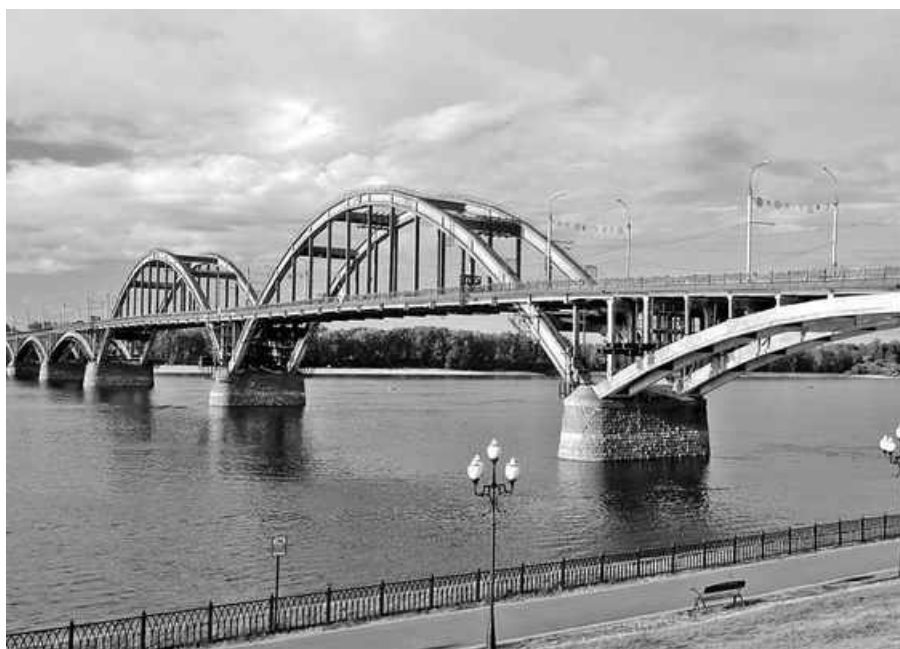
Набережная Рыбинска



Старый центр Рыбинска



Волга в Рыбинске



Рыбинский мост через Волгу

* * *

Самый необычный музей Рыбинска – музей Мологского

края, ударение на второе «о».

Город Молога вместе с монастырями, усадьбой Мусиных-Пушкиных, домами горожан, ушел под воду при создании Рыбинского водохранилища. Сейчас уже разрушились соборы, а лет 60 назад купола и колокольни виднелись над водой.

Энтузиаст Николай Алексеев и потомки жителей Мологи – землячество мологжан из Питера – в 1995 году создали в Рыбинске музей потерянного края.

Выходцем из Мологи был известный старец, архимандрит Павел Груздев, похороненный в Тутаеве.

В музее, расположенном в здании бывшего подворья Афанасьевского монастыря Мологи, также ушедшего под воду, работают приятные люди, и сам маленький музей очень интересен! Мы попали туда вечером, уже перед закрытием, нам все показали, рассказали, разрешили снимать.

Не только Мологский край ушел под воду при создании волжских водохранилищ, но именно здесь потомки мологжан сохранили память о своих корнях.

* * *

Говорят, что у города есть свой оберег. Подворье Югской Дорофеевой пустыни на Крестовой улице было построено в 1798 году, а нынешний вид почти без внешних изменений приобрело в 1877 году.

Даже купол сохранился, в отличие от многих других культовых построек Рыбинска, судьба которых более печальна.

В начале прошлого века купол венчал православный крест. В советские времена его убрали, заменив флюгером, который стал настоящим украшением здания.

Распространенной на Руси фигурой на флюгере был петушок, как символ нового дня и страж города, ведь крик петуха разгонял на рассвете всю нечисть. Петух на флюгере Югского подворья выполнен из металла, и говорят, что он призван охранять покой города и его обитателей!

* * *

В каждом городе мира есть места, с которыми связаны приметы, потри носик кабанчику – и будет тебе счастье, схвати за грудь бронзовую Джульетту – и повезет в любви. Есть такие приметы и в Рыбинске.

Если потерять ботинки бронзового поэта Льва Ошанина – повезет на экзамене. Это сразу заметно по сияющим башмакам!

Чтобы избавиться от проблем ЖКХ – нас ведь они всех волнуют, правда? – надо обняться с бронзовым водопроводчиком на территории рыбинского «Водоканала». Правда, Николаич, как зовут скульптуру (говорят, ваяли ее с натуры, и есть прототип), спрятался за забором организации. Но если сильно проблемы донимают – тут уж деваться некуда, надо обниматься!

А если хотите, чтобы вам всегда сопутствовала удача, попробуйте вынуть шашку из ножен у генерала Федора Харитонов. Конечно, не получится, бронзовая шашка образца 1940 года не поддастся. Но почему бы не попробовать, а вдруг! Вечная удача на дороге не валяется!

Среди прочих чисто рыбинских примет: выпускники Рыбинского речного училища для удачи в профессии шьют одну большую тельняшку из трех обыкновенных и надевают на бронзового бурлака на Волжской набережной.

* * *

Маленький секрет спрятан в особняке на углу улиц Большой и Средней Казанских, где сегодня находится больница Приволжского окружного медицинского центра. На двух этажах сохранилась часть интерьеров XIX века.

Пять зеркал 150-летнего возраста до сих пор стоят в холлах больницы. Одно из них украшено монограммой: переплетенными буквами «Н» и «А».

Историю особняка связывают со страстной любовью!

Дом принадлежал купцам Казаковым, державшим рыбную лавку. В Рыбинском музее сохранилась картина, датированная 1868 годом: «Портрет купца Казакова с сыновьями». На ней изображен мужчина средних лет, обнимающий голубоглазого и светловолосого младшего сына, одетого в розовую рубашку. Старший – в жилете и галстук, с темными волосами, расчесанными на прямой пробор, – стоит за спинкой отцовского стула.

Считается, что таинственный НА – Николай Алексеевич Казаков – и есть тот светловолосый мальчик, которого обнимает на полотне отец. Он вырос, женился, но однажды увидел на сцене местного драматического театра невероятно красивую актрису. Роман был бурным, и особняк был подарком прекрасной даме, в обмен на вечную любовь, конечно.

На самом деле Казаков женился на актрисе, которая

буквально через год бросила его и вышла замуж за другого, купеческого сына Николая Шемякина.

История закончилась хорошо. Казаков уехал из Рыбинска, женился, а через некоторое время стал приезжать в гости к Шемякиным с молодой женой. И Шемякины стали навещать семейство Казаковых. И воцарились мир и дружба!

ГДЕ ПОЕСТЬ?

Увы, расстроил нас *ресторан «Завод»*, который рекламируют многие побывавшие в Рыбинске. Судя по джипам, припаркованным там вечером, место известное, но не впечатлили никак ни кухня, ни обслуживание. Но многие хвалят.

Адрес: Волжская набережная, 19.

* * *

Но повезло – нашли два заведения, которые не просто скрасили наше пребывание, но и оказались очень высокого уровня.

Правда, в обоих не подают спиртного, но это и не беда.

* * *

Первое – кафе «Сладкая жизнь», недавно открывшееся в конце набережной.

Неплохая кухня, все блюда готовят и навынос, жарят вкусные блинчики, но главное – варят великолепный эспresso, который в России, тем более в провинции, найти очень трудно, без кислинки, на очень хорошем уровне.

А так как кофе для нас это исключительно эспresso, то «Сладкая жизнь» оказалась приятным сюрпризом.

Адрес: Волжская набережная, 107.

* * *

Второе заведение – моя гурманская душа при этом

машет крылышками в восхищении – это *гастропаб «СупБегру»* в самом центре на улице Стоялой (старые названия улиц, радующие меня в Нижнем Новгороде, порадовали и в Рыбинске).

Крепкого спиртного здесь нет, но зато много хорошего пива, от английского эля до бельгийского, от разливного до бутылочного, и выбор из трех видов сидра.

А что еще надо в жару под прекрасную кухню, огромные порции, среди которых просто восхитительные брускетты. Обслуживание не менее прекрасно.

Адрес: ул. Стоялая, 16.

* * *

Хвалят *«Явка бар»* (адрес: Волжская набережная, 67–75) и ресторан *«Луиджи»*

Адрес: ул. Чкалова, 1.

* * *

Чего нет в Рыбинске – это отелей высокого класса, возможно, и не востребовано, большинство приплывают сюда на полдня теплоходами.

Мы сняли большой номер в гостинице «На Введенской» с обильными простыми завтраками, с прекрасными отзывами в интернете. ОТЕЛЬЧИК тихий, на самой набережной (не пугайтесь панорамами в «Яндексе» – заборов больше нет, и набережная прямо у гостиницы, но вот дорога для машин ужасна: раздолбана – разбита). До центра не больше пяти минут ходьбы вдоль Волги. Восторгов гостиница не вызвала, 2 звезды, но и придраться вроде не к чему. Персонал приветлив, завтраки съедобны, меняются каждый день, звукоизоляция нормальная, чистенько, внутри на лестнице выставка местного фотохудожника.

А выйдешь из гостинички вечером на набережную – там тебе рыбинские закаты подают, и они прекрасны. И даже – трудно поверить – комаров нет.



Хлебная биржа со стороны набережной



Новая хлебная биржа

На гербе Рыбинска – две стерляди, рыба эта всегда была в изобилии. Не только хлебной, но и рыбной торговлей всегда

славился город. И главные блюда Рыбинска, конечно же, рыбные.

* * *

Вопреки бытующему мнению, стерлядь надо потрошить.

В первую очередь срезают боковые и спинные наросты, кожу снимать не надо.

Полагается извлекать визигу – белый «шнур» – позвоночник, для этого рыбу надрезают у головы и хвоста и осторожно ее вытягивают. Каюсь – никогда ее не убираю!

РЕЦЕПТЫ

ФАРШИРОВАННАЯ СТЕРЛЯДЬ

Ингредиенты:

3 средние стерляди
1 кг свежих белых грибов
3 луковицы
1 стакан риса
1 ст. л. растительного масла
2 ст. л. сметаны
соль, перец по вкусу

Рыбу потрошим, удаляем плавники и жабры, хорошо промываем. Застилаем противень фольгой или бумагой для выпечки, натираем стерлядь солью и перцем, выкладываем на противень.

Белые грибы и лук режем мелко и обжариваем в растительном масле примерно 5 минут.

Рис отвариваем, солим, перчим, смешиваем с грибами и луком.

Фаршируем этой смесью стерлядь, переворачиваем ее очень осторожно брюшком вниз.

Сверху смазываем чуть-чуть растительным маслом и сметаной.

Запекаем при 180 °С 40 минут.

При подаче можно посыпать зеленью.

СТЕРЛЯДЬ «ПО-ЦАРСКИ»

Ингредиенты:

1 крупная стерлядь
200 мл сухого белого вина
1 анис
несколько веточек травы лимонник
4–5 горошин черного перца
150 мл сливок (35 %)
3–4 веточки петрушки
30 г красной икры
30 мл растительного масла
соль, белый перец – по вкусу

Стерлядь потрошим, промываем, натираем солью и перцем.

Выкладываем в форму для запекания, добавляем черный перец, анис, веточки лимонника, заливаем 100 мл вина.

Теперь поливаем сверху растительным маслом и ставим примерно на 40 минут в духовку при 150 °С.

Остужаем, осторожно надрезаем кожу вокруг головы и снимаем.

Выливаем в кастрюльку вино, когда почти выпарится, добавляем сливки, солим, перчим, доводим до кипения, выключаем огонь и добавляем красную икру.

Выкладываем стерлядь на блюдо, поливаем соусом и посыпаем мелко нарезанной петрушкой.

СТЕРЛЯДЬ В ШАМПАНСКОМ

Ингредиенты:

Крупная стерлядь – примерно 1,5 кг
200 мл сливок (10 %),
350 мл шампанского брют
50 г сливочного масла,
1 ст. л. муки
3–4 веточки петрушки
соль, перец

Стерлядь потрошим, промываем, удаляем голову и хвост, нарезаем порционными стейками.

Вливаем шампанское на разогретую сковороду, солим, перчим. Как только закипело – выкладываем куски рыбы.

Доводим до кипения и дальше варим до готовности на среднем огне.

Рыбу выкладываем на блюдо.

В другой сковороде растапливаем сливочное масло,

добавляем муку и жарим ее до орехового запаха, вливаем шампанское, в котором готовилась стерлядь, сливки, подсаливаем, доводим до кипения и варим еще минут 5, пока не загустеет.

Подаем рыбу, политую соусом и посыпанную мелко нарезанной петрушкой.

СОЛЯНКА ИЗ СТЕРЛЯДИ НА СКОВОРОДЕ

рецепт из «Книги о вкусной и здоровой пище» 1939 года

Ингредиенты:

500 г филе стерляди (или осетрины)

4 ст. л. топленого масла

2 ст. л. смальца

1 ст. л. сахара

2 ст. л. пшеничной муки

5 ст. л. томатного пюре

2 ст. л. толченых сухарей

1 стакан рыбного бульона

3 луковицы

400 г белокочанной капусты или

400 г квашеной капусты

50 г каперсов

50 г черных оливок

Тушим свежую или квашеную капусту на смальце с 2 столовыми ложками томатного пюре, нашинкованной луковицей, сахаром и столовой ложкой муки.

Подготовленную стерлядь (филе) нарезаем на куски по 40–50 граммов.

Складываем рыбу отдельно в сотейник или кастрюлю, посыпаем перцем, солим, добавляем каперсы, огурцы, очищенные от кожицы и зерен и нарезанные ломтиками, оставшиеся томатное пюре и лук, нашинкованный и слегка обжаренный с маслом, стакан рыбного бульона, 2 лавровых листа. Накрываем крышкой и варим 15–20 минут. Затем добавляем муку, смешанную с 1 чайной ложкой масла, осторожно, не ломая кусков рыбы, перемешиваем и кипятим 1–2 минуты.

3 лавровых листа

2 соленых огурца

горсть брусники

петрушка, соль, перец по вкусу

На дно сковороды кладем 1/3 тушеной капусты, разравниваем, выкладываем рыбу, поливаем соусом, полученным при варке рыбы, покрываем остальной капустой, выравниваем поверхность, посыпаем толчеными сухарями, поливаем маслом и ставим в духовку на 8–10 минут. Температура в рецепте не указана.

При подаче на стол выкладываем сверху оливки, украшаем ломтиками лимона или маринованными без сахара вишнями, виноградом, сливами или брусникой и веточками зелени петрушки.

А теперь – современные рыбинские десерты.

ПОСТНЫЙ КЕКС С АПЕЛЬСИНОМ И ИЗЮМОМ

Ингредиенты на 12–14 кексов:

100 г сахара

330 г муки

15 г разрыхлителя

100 мл растительного масла без запаха

цедра и сок одного апельсина

150 мл воды

1 ч. л. соли

50 г очищенных и мелко нарезанных грецких орехов

50 г заранее замоченного изюма

Нагреваем духовку до 180 °С.

Тем временем натираем на мелкой терке цедру апельсина (иногда мне нравится натирать на крупной). Выжимаем сок из него.

Смешиваем муку с солью.

Добавляем разрыхлитель, перемешиваем.

Вливаем сок апельсина, а затем воду, оба раза перемешиваем.

Хорошенько вымешиваем тесто.

Когда все смешалось в однородную смесь, вливаем растительное масло.

Теперь добавляем изюм и орешки, перемешиваем и выкладываем в смазанную маслом форму.

Выпекаем при 180 °С примерно 40 минут.

Проверяем зубочисткой, она должна быть сухой.

Можно перед подачей посыпать сахарной пудрой, я часто выкладываю поверх кекса кедровые орешки.

ЭСТОНСКАЯ СДОБНАЯ БУЛОЧКА С КОРИЦЕЙ

Ингредиенты:

300 г муки
8 г быстродействующих сухих дрожжей
75 г сахара
80 г сливочного масла
120 мл молока
1 яичный желток
1 ч. л. молотой корицы
1/4 ч. л. соли
1 ст. л. растительного масла

Подогреваем молоко, смешиваем с дрожжами и оставляем на 15 минут. Половину сливочного масла растапливаем и смешиваем с яичным желтком с помощью венчика. Добавляем муку, щепотку соли и молоко с дрожжами, перемешиваем и замешиваем тесто.

Кладем тесто в миску, смазанную растительным маслом, и оставляем на 1,5 часа при комнатной температуре, покрыв кастрюльку с тестом тканью.

Готовим начинку: растапливаем оставшееся сливочное масло, смешиваем с сахаром и корицей.

Как только тесто увеличилось в объеме, делим его на 2 равные части. Раскатываем тесто и выкладываем равномерно начинку.

Сворачиваем тесто рулетом, разрезаем его вдоль, немного не дорезав до конца, переплетаем обе половины рулета между собой, сворачиваем как плетенку кругом. Оставляем расстояться на 30 минут.

Выпекаем в духовке, разогретой до 200 °С 25 минут.

Перед подачей остужаем.

БАНАНОВЫЕ «КОНФЕТЫ» БЕЗ ДУХОВКИ

Ингредиенты:

1 банан
1 ст. л. меда
100 г миндаля,
100 г очищенных грецких орехов
30 г кокосовой стружки

Измельчаем миндаль и орехи в блендере (толчем в ступке),

мякоть банана разминаем вилкой в пюре.

Смешиваем банан с орехами, затем добавляем мед и перемешиваем до однородной массы.

Формируем мокрыми руками шарики размером с грецкий орех, обваливаем их в кокосовой стружке и отправляем в холодильник на 2 часа.

ЯБЛОЧНОЕ СУФЛЕ

для тех, кто любит полезные рецепты

Ингредиенты:

1 яблоко, желательно сладкое

200 г жирного творога

1 яйцо

Разогреваем духовку до 180 °С. Яблоко очищаем от кожуры и натираем на крупной терке. Творог взбиваем с яйцом.

Смешиваем творог с яблоком, и выкладываем в формочки для кексиков. Выпекаем 20 минут при 180 °С.

ЦУКАТЫ ИЗ АРБУЗНЫХ КОРОК

по старому рецепту

Отделяем от арбузных корок белую часть, розовую и зеленую выбрасываем.

Нарезаем кубиками.

Отвариваем 10 минут в кипящей воде, убавив огонь до умеренного. Сливаем воду, корки просушиваем.

Готовим медовый сироп:

1 ст. л. меда с горкой смешиваем со 100 мл теплой воды, добавляем несколько капель лимонного сока. Доводим до кипения.

Опускаем кубики в кипящий сироп, кипятим 8 минут.

Повторяем еще два раза. Как только сироп остыл, снова доводим до кипения и кипятим 8 минут. И еще раз.

Цукаты готовы, когда весь сироп уварится. Кроме арбузов можно использовать также дыни или айву.

Городок наш разделяет река: Тутаев, тронувший душу



Бывает так, что увидишь фотографию какого-то местечка и понимаешь, что тебе туда надо, ты обязательно должен его увидеть!

Старые церкви и колокольни на самом берегу, неширокая Волга – я увидела все это в какой-то передаче по телевидению и удивилась, что никогда не слышала о таком городе – Романов-Борисоглебск.

Оказалось, что это старое название, сегодня городок называется Тутаев – тоже что-то такое вполне старое на слух. А раз это совсем рядом с Ярославлем и Рыбинском – почти посередине – конечно, без Тутаева и отпуск в тех краях не отпуск.

И это действительно жемчужина, красивое, нетронутое место.

Раньше здесь все лето причаливали теплоходы, но весной 2021 года сошло много льда и разрушился причал, и теперь не только теплоходы, но и «Метеоры» из Рыбинска в Ярославль в Тутаеве не останавливаются.

Тутаев – именно та глубинка, о которой мечтает житель большого города, к ней бонусом идет чистый и удобный пляж, еще и с видами на купола и колокольни, и лодочки снуют, и пытит, развозя пассажиров туда-сюда небольшой пароходик.

Можете себе представить, что в современном мире есть город на двух берегах реки... без моста?

– Летом-то, понятно, кораблик-паром ходит, – рассказал водитель, который вез нас из Рыбинска. Оказалось, все летние каникулы в детстве он проводил в Тутаеве, где жили дед с бабушкой, так что получили мы советы, пароли и явки по полной программе.

Кроме кораблика, из одной части в другую переправляются на лодках, лодочники у причала дежурят. Взлетает нос раздолбанной лодки, как у скоростного катера, высоко над водой и с ветерком за 3 минуты – вжи-и-и-их, и ты на месте.

Не отказали себе в удовольствии и на кораблике проехали, и на лодке на закате прокатились.

Раньше, как рассказал водитель, ходил настоящий паром, на

машине можно было переправиться, но пару лет назад паром подарили какому-то сибирскому городу. Теперь ходит маленький кораблик с крутым высоким трапом, и если собрались на борту велосипедисты, то, пока сползут со своими железными конями, полчаса пройдет.

Зимой переправу по льду устраивают, или вообще через Ярославль народ с одной стороны на другую ездит. Автобусы из Ярославля приходят на Романовскую сторону, из Рыбинска на Борисоглебскую.

А из двух частей и сложился городок – Тутаев.

Ничего старинного в этом названии нет, получил его город в XX веке в честь героя революции. Местные, правда, к героизму относятся скептически, рассказывают, что полез отряд красноармейцев в чей-то дом, да получил отпор, так и погиб красноармеец. Все чисто по-деревенски, а не по-героически. Против присвоения его имени городу выступал даже отец погибшего. Постепенно привыкли, и даже в наше время старое имя города Романов-Борисоглебск жители возвращать не захотели.

Романов был основан как пограничная крепость князем Романом Углицким, при котором Углицкое княжество называли Семиградьем.

В 1345 году при очередном разделе Ярославского княжества еще один Роман, на этот раз Васильевич и из Ярославля, перенес сюда свой удел.

В 1491 году Романовское княжество было поглощено Московским. Примерно тогда же возникла Борисоглебская слобода, позднее опередившая в развитии Романовскую.

И если Борисоглебск ныне обычный провинциальный городок с восхитительным собором, то Романов – нетронутая красота прошлого.

Так и живет город с давних времен. Один берег – Романов. Другой – Борисоглебск. С давних времен и соперничают два городка в одном.

У туристов выигрывает романовская сторона. И мы не исключение.

* * *

Но Воскресенский собор Борисоглебской стороны даст сто очков вперед многим городам.

Прямо чудо-чудное, диво-дивное. Прянично вроде – но все в меру, внушительно и достойно. Поставленный на высоком берегу,

он виден издалека, возвышаясь над Борисоглебском, по вечерам, в огнях, с Романовской стороны зрелище восхитительное.

Храм не закрывался в советское время, и все его убранство сохранилось, поэтому и почти не изучен искусствоведами. Строители храма и художники, его расписывавшие, остались неизвестными, но создали они поистине гармоничный архитектурный ансамбль, доминирующий и над Борисоглебском, и над Волгой.

Здесь находится образ Спаса Всемилоственного (Спаса Борисоглебского) XIV–XV веков. Огромный трехметровый поясной образ – главная святыня храма. Существует несколько версий ее происхождения, по одной она была написана Дионисием Глушицким в начале XV века, по другой – образ принесла река, по третьей – это дар некоего князя, как полагают историки, впоследствии канонизированного в лике благоверных углицкого князя Романа Владимировича, основателя города Романова. Икона была дарована князю «монахами из заморского края».

Под иконой устроен специальный проход, через который верующие должны «прониматься», то есть проползать на коленях, образ помогает справиться с болезнями и прочими бедами.

При перенесении богослужений из зимнего храма в летний и наоборот икону также переносят: в воскресенье перед днем празднования перенесения мощей Николая Чудотворца из Мир Ликийских в Бари (22 мая) и в воскресенье перед праздником Покрова Пресвятой Богородицы (14 октября). В обоих храмах для иконы создана специальная рама с подъемным механизмом.

Храм строился с 1652 по 1687 год, успели смениться несколько правителей страны – царь Алексей Михайлович, царь Федор Алексеевич, царевна Софья.

Есть в соборе необычная деревянная скульптура – родной брат «Николы-пилены ноги» из Чебоксар – Николай Чудотворец с мечом.

Это образ Николы Можайского, для непосвященных странно видеть известного святого с мечом.

На этой же стороне Музей адмирала Ушакова и Морского флота, ведь родился Ушаков неподалеку.

Есть в Тутаеве Парк СССР – милый сквер, в который собрали скульптуры советских времен, вроде ничего особенного, но от летней жары его тень спасает прекрасно!

Еще одна вполне себе летняя «достопримечательность» – частный пивной заводик в крутом переулочке над Волгой с хорошим выбором пива, закусок и даже замороженных пельменей.

Холмы Тутаева не для слабых здоровьем, пробежишься по

жаре вниз от собора по лестнице на набережную, а потом вверх по дорожке с фонарями – и сил уже ни на что нет.

Пара простеньких отелей, несколько кафе находятся в новой, современной части города, откуда до старого центра и набережной далековато.

Поговорив с посещавшими Тутаев по время теплоходного круиза по Волге (в те годы, пока существовала пристань), я удивилась: водили экскурсии только по Борисоглебской стороне.

* * *

Но главная завлекалочка Тутаева – Романовская сторона.

Она вся утопает в зелени, ее аллеи, домики, храмы. Ползешь в жару от лодочного причала в крутую горку, задыхаешься и ругаешь свои туристические хотелки на чем свет стоит. А поднялся – и не знаешь, куда сразу бежать, все хочется увидеть, везде успеть.

Холмы Тутаева (Романова-Борисоглебска, конечно) не понравились даже Ивану Грозному. Есть легенда, что царь проезжал однажды через Тутаев, его повозка перевернулась и покатила по склону одного из холмов. Привело это царя в ярость, городок впал у Грозного в немилость, и он назначал сюда самых жестоких правителей.

По «итальянскому» мостику – так в народе зовут Леонтьевский мост – уходим направо, к бывшим крепостным валам, где когда-то стоял Романовский «детинец». Трехарочный мост через речку Медведку, которую сегодня называют городским ручьем, построен в конце XIX века техником-строителем Сергеем Николаевичем Гречаниновым.

Четыре устоя моста в верхней части переходят в пилястры, а в нижней части они расширяются при помощи раскрепов. Гречанинов использовал интересное крепление: связи из кованого металла.

Мост из красного кирпича был украшением волжской панорамы. Перед пассажирами пароходов, проплывавших мимо города, открывалась пасторальная панорама города с арочным мостиком через речку, стремящуюся в волжские воды.

В городе, расположенном на высоких утесах над оврагами, вообще с мостами не очень. В некоторых местах, чтобы перебраться из одного места в другое, приходится делать большой крюк.



Спасский собор Борисоглебской стороны



Казанская церковь



Крестовоздвиженский собор Романовской стороны



Собор над Борисоглебской стороной



Храмы Романовской стороны



Улочки Романовской стороны



Два храма, две стороны одного города



Волжские берега в Тутаеве



Волга в Тутаеве



Переправа

Здесь все утопает в зелени, оглушающе поют птицы, и вот совсем немного направо – и вырастает **Крестовоздвиженский собор**.

И тишина, только ты, птицы, солнце и купола. И цветы,

полевые цветы в высокой траве. И заросший колодец. Для городского жителя – лубочный, идеальный, душевный пейзаж.

Собор начали возводить при митрополите Ионе Сысоевиче, и к 1658 году он уже был построен. Сегодня здесь поют распевом XVI века.

Фрески собора оригинальны, их не реставрировали с XVI века, но понятно, что и состояние их не очень хорошее.

А потом снова по мостику и по широкой улице, мимо интересных старых домов мы выходим на центральную площадь Романова.

Если на Борисоглебской стороне магазины, банки, несколько кафе находятся в современной части городка, а в прибрежной – шаром покати, то здесь все на старой площади, над которой возвышается старая пожарная каланча, знакомая многим по фильму Леонида Гайдая «12 стульев». Хочешь забраться и увидеть всю красоту с высоты – звони, телефон прикреплен к запертой на тяжелый засов двери.

Романов – застывший во времени провинциальный купеческий город, до революции здесь было 700 купеческих особняков, оставшиеся до сих пор красивы, но обветшали. Почти все они находятся на улице Ушакова, утопающей в зелени.

Церковь Покрова Пресвятой Богородицы – самая старая церковь Романовской стороны. Она была построена в 1654 году и являлась главным храмом Новопокровского мужского монастыря, который был упразднен в 1771 году. Одноэтажная приземистая церковь соседствует с высокой белоснежной шатровой колокольней.

В Покровской церкви находится почитаемая икона Богородицы «Прибавление ума». Легенда рассказывает, что один иконописец лишился рассудка. И тогда ему во сне явилась Богородица и повелела написать свой образ. Художник выполнил ее пожелание и исцелился, икона стала излечивать и других душевнобольных. А еще она помогает школьникам и студентам на экзаменах! И в этом храме замираешь, увидев фрески.

Спасо-Архангельская церковь (1746–1751) в XIX веке была одним из богатейших и красивых храмов левобережья. Его приход составлял около 1200 человек. По указу императора Николая I Спасо-Архангельская церковь была признана единоверческой.

Троицкая церковь (1783 г.) возвышается на последнем, северном холме Романова. Храм построен по типу «корабля»: вход в него – под колокольней. Когда-то на погосте вокруг храма хоронили знатных горожан и почетных граждан.

Казанско-Преображенская церковь – визитная карточка Романовской стороны, да и всего Тутаева (1758 г.). Раньше она

стояла выше, а затем была построена на гряде камней, где до этого стояла часовня.

Там, где стояла церковь, высится одна колокольня. Она напоминает маяк, который виден отовсюду. Под колокольной похоронен юродивый Онуфрий, живший в XVII веке и обладавший даром пророчества.

Церковь построена двухъярусной. В Казанской церкви находилась икона Казанской Божией Матери, особо чтимая в Романове. В 1609 году она была вывезена в Ярославль, а в Романов отправлена ее точная копия.

И это еще не все церкви Романовской стороны.

* * *

Здесь же, на утесе вдоль Волги, живописная аллея с прекрасными видами, носящая имя Кустодиевской.

Если Плёс – город Левитана, то Тутаев – город Кустодиева. В 1906 году художник побывал здесь и написал картины «Провинция», «Гулянье на Волге», «Гулянье», «Купальщицы» и другие.

Картина «Гулянье на Волге» получила серебряную медаль на международной выставке в Брюсселе, сейчас она находится в коллекции Государственного Русского музея в Санкт-Петербурге.

Красивый бульвар стал местом съемок, мы можем увидеть его в фильмах «Люди, как реки...», «На углу у Патриарших», «Доктор Живаго», «Котовский», «Страсти по Чапаю».

В Тутаеве сполна ощущаешь сочетание древности и неизменности, это то, что так хочется и так трудно найти в современном мире.

Сядешь на горячую от летнего жара траву у терракотовых стен Казанского храма, где к одной из стен прислонен велосипед, с другой смотрит фреска, и букетик цветов тут же пристроили – и понимаешь, что ты обязательно должен был сюда приехать, потому что таких прекрасных, застывших во времени мест остается все меньше и меньше.

Может, оно и лучше, что круизные теплоходы теперь проходят мимо?

ГДЕ ПОЕСТЬ?

А вот с этим проблема! Здесь не просто нет ресторанов и кафе привычного городского уровня, здесь

даже с машиной в новый город не наездишься, когда у тебя всего пара дней. А если набегался по холмам, да еще и жара далеко за 30 – точно не до походов-поездов в поисках общепита.

* * *

Есть пара заведений в «новой» части, например **«Мясной двор»** (адрес: проспект 50-летия Победы, 20а) хвалят, но есть и не очень довольные посетители.

* * *

В старой части Тутаева бедному туристу поесть негде, в **«Чайной»** (адрес: ул. Соборная, 18/62) возле собора еда на витрине выглядела настолько неаппетитно, что не рискнули. Здесь в основном кормят паломников, управляет чайной пожилая женщина, и все, включая зашедшего немолодого дядечку-посетителя, настолько приветливы, что расстраивать не хотелось, мы просто тихо ретировались.

* * *

Спасло нас совершенно новое заведение. Прямо у Парка СССР есть небольшой продуктовый магазинчик, а рядом вывеска – «Парикмахерская». Вот туда смело и заходите, не обращая внимания на то, что написано на вывеске.

Молодые ребята наладили готовку бизнес-ланчей – вкусно, много, по-деревенски добротно, телефон не смолкает. Заказы пекутся, народ подъезжает-подбегает за обедами «навынос» или ест прямо тут, в зальчике всего 4 столика. Мы и обед взяли с собой, и ужин и даже завтрак, благо было где хранить. Выбор из 4–5 первых блюд, также вторых и гарниров. Они еще и доставку организовали.

* * *

Тутаев нельзя пробежать за день, здесь надо увидеть рассветы и закаты, да и пляжик так и манит жарким днем, но... жить-то где?

Пара маленьких невразумительных гостиничек находятся в современной части, из серии «первый этаж шиномонтаж, второй – номера». На Романовской стороне есть «Арт-отель Романовский», стилизованный под творческую дачу или дом творчества, все, кто был, – довольны. Списываться надо заранее.

А еще в Тутаеве есть единственный, пожалуй, в России, муниципальный хостел. В двух минутах ходьбы под горку до причала, идеально чистый, с очень приятным персоналом, и останавливаются в нем вполне себе приличные люди. В хостеле один номер «люкс» – небольшая комната с двумя кроватями, окном, за которым Волга, Казанская церковь и лодочки, с крохотной прихожей и большим санузелом с душем-джакузи.

В общей столовой стоит большой холодильник, где мы и пристроили свои супчики и гуляшики, там же вся необходимая посуда, чайник, микроволновка, в магазине пивного заводика за углом можно даже замороженные пельмени купить и сварить на кухне.

Правда, найти хостел «Волжские просторы» нелегко, он спрятался на пригорке между частными домиками, и, если б не местный водитель, попутали бы.

Ощущение из детства: детский сад или пионерский лагерь, все милое, чистое, свежее. Соседка по этажу с сыном лет пяти жила там уже неделю – утром и вечером они отправлялись на пляж. Обзавидовалась, видя их счастливых, в полотенцах, возвращающихся в сумерках с Волги.

Вызывая такси на следующий день, мы дружно рассмеялись, увидев Александра, водителя, который привез нас сюда из Рыбинска.

– Что, так и заночевал?

– Ага! – смущенно ответил он, – когда еще сюда попадешь!

Тутаев – это мечта о деревенском детстве, которого у меня, городской во всех поколениях века с XVIII, никогда не было. А если к мечте приложить такую красоту, и Волгу, и пляж, и лодочки, – то это мечта в квадрате.

Это трава по пояс, старые храмы и фрески, соловьиное пение ночью и шум лодочных моторов днем, чайки и купола, чистая вода в Волге.

– О, Тутаев! – радостно воскликнул знакомый. – Мой друг художник приехал туда однажды, да так и остался, продал квартиру, купил дом. Счастлив.

Есть в Тутаеве небольшой местный музей, где в дни нашего приезда как раз ожидалось мероприятие с романовской овцой – живой экспонат обещали показать всем желающим.

Романовские овцы, как и арзамасские гуси, славились на всю Россию и поставлялись к царскому столу. А еще Тутаев был известен своей парусиной и гвоздями.

Романовская овца – главный бренд города. Считается, что у ее меха лучшие шубные качества, «серебристая овчина тепла как заячий пух, красива как шкура песка и прочна как шкура волка». Народная поговорка гласит: «Веса в ней четыре фунта, а жару, что от четырех печей».

Шерсть романовской овцы – лучшая для валки валенок.

Порода эта возникла в XVIII веке, когда по решению Петра I из Силезии были выписаны и направлены в романовские вотчины два овчара, чтобы обучить крестьян мастерству селекции овец. В результате здесь удалось вывести породу, получившую мировую известность.

Романовская овца очень плодовита, за один окот приносит по пять и даже семь ягнят, мясо отличается приятным вкусом. Так и стали поставлять романовскую баранину к царскому столу.

В Тутаеве расскажут, что романовская овца умна, вот и прозвали ее «царской», как царицу всех овец!

В 2016 году исполнилось ровно 300 лет со Дня Указа Петра I о разведении романовских овец, а в 2020 году – 20 лет местному фестивалю «Романовская овца». Фестиваль проходит ежегодно в середине июля, открываясь выставкой лучших экземпляров романовских овец. В дни фестиваля проходят конкурс «Мисс Овца» и мастер-класс по стрижке овец. Ярославская овчинно-меховая фабрика показывает модные коллекции меховых изделий.

На Кустодиевском бульваре под звуки духового оркестра оживают персонажи полотен прошлого: купцы и купчихи, приказчики, полковые, военные, странники, поят чаем из самовара и танцуют вальс, польку, краковяк. «Шляпный салон» радуется милых дам, а для всех остальных проходят мастер-классы по различным декоративным ремеслам.

В Романове когда-то делали известную романовскую баранку. В местном музее можно увидеть не только традиционные круглые баранки, но и изделия в виде монеток, гвоздей, овечек и других фигур! Тутаевские хлебопеки восстанавливают старинные романовские рецепты: город хочет вернуть себе славу «города баранок».

Попробуем блюда из романовской баранинки? Кстати, блюда из баранины и субпродуктов из нее упоминаются еще в «Домострое».

Рекомендуется готовить баранину цельным куском там, где форма позволяет, и лишь потом нарезать, так мясо получится сочнее и вкуснее. Считалось, что баранина имеет лучший вкус летом, начиная от Иванова дня (24 июня) до начала зимы, ягнятина лучше всего сразу после Святой недели.

РЕЦЕПТЫ

БАРАНЬЯ ЛОПАТКА В ДУХОВКЕ

Ингредиенты:

1 кг баранины
1–2 веточки розмарина
3 ст. л. растительного масла
4 зубчика чеснока
соль и перец по вкусу

Хорошенько промываем мясо, высушиваем бумажными полотенцами. В жирной части делаем несколько неглубоких насечек. Натираем мясо смесью соли, перца и масла, в разрезы вкладываем веточки розмарина.

Заворачиваем в фольгу и ставим в хорошо разогретую духовку при 170 °С, запекаем 1,5–2 часа.

Примерно за полчаса до окончания приготовления фольгу снимаем и даем мясу запечься сверху.

ДОМАШНЯЯ ТУШЕНКА ИЗ БАРАНИНЫ

Ингредиенты:

1,5 кг мякоти баранины
головка чеснока
200 мл растительного масла
2 лавровых листика
2 ст. л. соли
1 ч. л. смеси черного и красного молотого перца

Баранину моем, обсушиваем, нарезаем кусочками примерно

3–4 см. Складываем в стеклянную или керамическую посуду, солим, перчим, добавляем разломанные лавровые листья. Вливаем масло и хорошенько все перемешиваем.

Оставляем мясо в холодильнике на ночь, промариноваться. Утром, примерно за час до готовки, добавляем очищенные зубчики чеснока целиком.

Раскладываем мясо по пол-литровым стеклянным банкам, заливаем сверху получившимся за ночь маринадом.

Ставим банки в форму для запекания с высокими бортами, наливаем прохладную воду до середины банок. Накрываем каждую банку фольгой. Ставим форму в холодную духовку и доводим до 120 °С, оставляем в духовке на 4 часа, добавляя воду, чтобы сохранялся ее уровень.

Через 4 часа закрываем горячие банки стерильными крышками. Правильно приготовленную тушенку можно хранить в холодильнике до полугода.

БАРАНИНА С ОГУРЦАМИ

старый рецепт

Ингредиенты:

1 кг мякоти баранины
3 ст. л. муки
100 мл растительного масла
1 л воды
1 ст. л. уксуса
4 огурца
соль по вкусу

Баранину нарезаем ломтями и обжариваем на разогретой сковороде минут 5, затем выкладываем в кастрюлю, заливаем кипятком и варим до готовности. Очищаем огурцы от шкурки, удаляем семечки, нарезаем тонкими ломтиками.

Выкладываем огурцы в сковороду, в которой обжаривалось мясо, добавляем ложку муки.

Затем вливаем уксус, стакан бульона, в котором варилась баранина, и тушим под крышкой несколько минут, пока огурцы не станут мягкими.

Выкладываем баранину на блюдо, выливаем сверху огуречный соус и подаем.

БАРАНИНА С РЕПОЙ

старый рецепт

Ингредиенты:

1 кг бараньей мякоти
5 небольших реп
3 веточки петрушки
1 луковица
50 г сливочного масла
1/2 ст. л. муки
соль, перец по вкусу

Мясо целиком выкладываем в кастрюлю, заливаем водой так, чтобы покрыть мясо, и ставим на сильный огонь.

После закипания убавляем огонь, солим, добавляем овощи целиком (только стебли петрушки мелко режем вместе с зеленью)

Когда все приготовилось, добавляем сливочное масло, муку, предварительно разведенную бульоном, и доводим до кипения. Выключаем огонь, выкладываем на блюдо репу и нарезанное порционными кусками мясо, подаем блюдо горячим.

Интересно, что примерно так баранину с репой готовят и в Шотландии!

БАРАНИНА В ПЕЧИ – ТАВРАНЧУК

старый рецепт

Когда-то это блюдо (не обязательно мясо, но и рыбу) томили в печи и подавали с кашами. Старинное блюдо русской кухни, известное в XV–XVII вв., но уже в конце XIX в. почти забытое. Другие названия – таранчук или таганчук.

Ингредиенты:

1–1,5 кг баранины
0,5 л хлебного несладкого кваса
5 горошин душистого перца
1/2 головки чеснока
3 большие луковицы
2 лавровых листа
соль по вкусу

Нарезаем лук, помещаем в большой горшочек для запекания, сверху укладываем нарезанное средними кусками мясо, посоленное по вкусу, мелко нарезанный чеснок, лавровый лист, горошинки перца, которые можно сначала раздавить.

Заливаем квасом.

Ставим горшок в духовку, разогретую до 200 °С, минут через 30–40 снижаем температуру до 150 °С. Тушим примерно 3 часа.

БАРАНИНА ПО СТАРИННОМУ СПОСОБУ В ДУХОВКЕ

В письменных памятниках XVII–XVIII вв. упоминаются баранина печеная, жаренная с подбелой и под забелой с чесноком, язык жареный, плечико баранье, жаренное с подбелой и под забелой с чесноком, и другие блюда. Иногда упоминаются «верченые блюда», то есть на вертеле. В другом случае баранину запекали в печи.

Сегодня мы можем повторить такой же рецепт, только в духовке.

Берем мякоть баранины (тазобедренную часть, корейку, лопатку), натираем солью и перцем, перевязываем шпагатом, укладываем в форму с разогретым бараньим жиром и ставим в духовку, разогретую до 200 °С.

Запекаем, периодически поливая образовавшимся соком, пока не образовалась румяная корочка. Убавляем температуру до 150 °С и доводим до готовности, продолжая поливать соком. Готовность определяем проколом ножа, должен выделиться бесцветный сок.

Абсолютно интернациональное блюдо, знакомое многим национальным кухням.

Расписной пряник Углича



Углич напоминает расписной пряник. Он такой же разноцветный, с яркими красками красного храма в зеленом парке, золотым солнцем и синим небом.

Но это не рыночный пряник с лотка торговца, это пряник старых мастеров под стеклом провинциального музея, где история кажется придуманной сказкой из старых книг.

«Углич – сонный городок на Волге, весь соткан из ветхих легенд и родных воспоминаний, близких со школьной скамьи, с первых прочитанных исторических книг. Здесь нельзя не быть поэтом, не отдаться тому благоговейному молчанию, которое царит над великими могилами...» – написал Юрий Шамурин в 1912 году в книге «Ярославль. Романов-Борисоглебск. Углич».

В путешествиях по Золотому кольцу я все время порывалась съездить в Углич, и все время он был где-то в стороне, неудобно расположен, если вы без автомобиля. И сколько смотрела фотографии, везде одна церковь – ну максимум две – и одно красивое здание и виды на те же церкви с реки, в чем, собственно, и убеждали многие там побывавшие.

Но наконец – набегавшись в летний зной по горам и холмам Тутаева, что для меня, жару не выносящую, настоящий подвиг! – мы выдохнули в ровном и маленьком Угличе, который легко можно обойти за полдня, если не зависать в музейчиках вроде Музея русской водки, где еще и наливают дегустационный сет, но не в 35 градусов!

Под палящим солнцем по достопримечательностям не побегаешь, поэтому нам достался Углич в конце дня, когда тени удлиняются, а свет становится мягким и теплым. Для меня это лучшее время для прогулок по городам, порой то, что совершенно не понравилось днем, открывается по-новому, и лишь удивляешься – где же раньше были твои глаза!

Кремль угличский, а вернее, несколько строений, бывших когда-то кремлем, спрятался в парке, под высокими деревьями.

Каналы вокруг – это вышедшие на поверхность река Шелковка и Каменный ручей.

Княжеские палаты, в которых жила последняя жена Ивана Грозного Мария Нагая с сыном, сохранились до наших дней чудом. В XVIII веке на их месте собирались построить новую церковь, но как только ставили леса, они падали, сверху на головы строителям летели кирпичи, а однажды и несколько работников сорвались с крыши. Вот и решили палаты не трогать.

Здесь хочется сесть на каменные ступени старого собора, закрытого по случаю позднего вечера, прямо под прекрасными фресками над головой, смотреть, как лениво взлетают голуби, уставшие от жары, как опускается солнце и зажигаются огни, а на следующее утро вернуться спозаранку и встретить там же начало нового дня.

* * *

В каждом городе есть место, где хочется задержаться, никуда не спешить, в Угличе таким местом для меня стал **Спасо-Преображенский собор**. Даже снаружи храма, у входа, на круглом потолке портика, поддерживаемом старыми колоннами, фрески напоминают картину эпохи Возрождения.

История собора трагична, в 1591 году в нем был похоронен царевич Димитрий, в 1611 году в соборе и в Каменных палатах пытались найти убежище от поляков жители города. Но двери собора выбили и перебили всех, и детей, и взрослых, как рассказывают документы, кровь переливалась через порог. Собор подожгли изнутри.

В конце XVII века начали строить новый собор, считается, что мастерами руководил Григорий Федоров, из крепостных князей Голицыных, и мастер резных каменных дел из Углича Григорий Устинов. В 1713 году Угличский Спасо-Преображенский собор торжественно освятили.

Здесь необычные фрески. Художники отошли от традиций древнерусской стенописи и создали росписи в стиле итальянских фресок, академического искусства. Пятьдесят пять композиций на 4 ярусах стен выполнены по образцам позднего Возрождения и барокко. Каждая сцена – это отдельная картина, заключенная в написанную на стене раму. Композиция «Преображение Господне» является копией работы Рафаэля.

Над улочками с каменными и деревянными домиками высятся купола монастырей.

Алексеевский монастырь был основан в 1371 году иноком

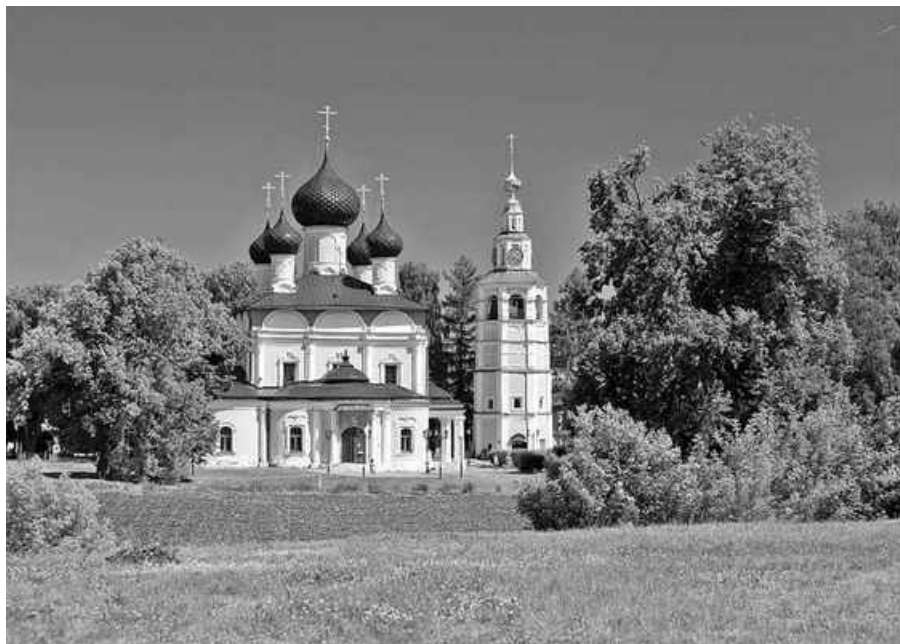
Адрианом по инициативе митрополита Алексия с согласия московского князя Дмитрия Донского.

В церкви Успения Пресвятой Богородицы находится самая почитаемая и известная икона Углича – образ Пресвятой Богородицы «Вратарница Угличская», или «Свеча Неугасимая».

Богоявленский монастырь появился благодаря супруге Дмитрия Донского – княгине Евдокии. Расцвет монастыря пришелся на вторую половину XVI века, когда в городе жила последняя жена Ивана IV Грозного и мать его наследника – Мария Нагая.

После убийства царевича Марию заключили в Богоявленский монастырь, поэтому обитель стали называть «государыниным богомольем». Мария Нагая приняла постриг, была наречена новым именем – Марфа – и отправилась в другой монастырь в Череповецкой губернии.

На месте, где сейчас расположен монастырь, раньше был фруктовый сад купца Буторина. Когда договорились о покупке этой земли, купец неожиданно увеличил цену в пять раз. Покупка не состоялась, не было у монастыря таких денег. А потом приснился купцу страшный сон: буря, сверкают молнии, деревья в его саду выклеивают вороны. Побежал купец к местному старцу и узнал, что сон послан ему, чтобы укорить в жадности. И повторялся сон каждую ночь. Тогда купец решил продать землю по первоначально оговоренной цене.



Угличский собор



Старые храмы Углича



По дороге в кремль



Угличский кремль посреди парка



Монастырские купола



Вид на кремль с террасы отеля в Угличе



Кремлевский парк и вид на центр



Старый Углич



Купола над центром Углича



Ночной кремль

И тут же другой сон приснился его жене: в сад с неба спустились три белых лебедя. На тех трех местах, куда и сели лебеди во сне, построили три церкви. Впоследствии выяснилось, что под монастырем текут подземные реки, и лишь три места были с нормальной твердой почвой!

Богоявленский собор монастыря построен по проекту Константина Тона, архитектора, работавшего над храмом Христа Спасителя и Большим Кремлевским дворцом. В Федоровской церкви рядом находится список с чудотворной Федоровской иконы Божией Матери. Он был подарен монастырю инокиней Марфой, в храме сохранились фрески работы ярославского художника Егора Дьяконова, а росписи на сводах кажутся объемными.

Дата основания Воскресенского – одного из старейших монастырей Углича – точно не известна. Возможно, он появился во времена правления князя Романа Угличского – в XIII веке. В 1609 году, когда монастырь был еще деревянным, его осадили поляки.

Войска под командованием Яна Сапеги уничтожили все постройки, убили монахов и около 500 мирян, которые встали на защиту города. В XVII веке, после Смутного времени, монастырь был переведен на другое место, неподалеку от кремля, и отстроен в камне.

Комплекс монастыря очень интересен – он гармонично связан

галереями, зданиями, переходами, и, когда обходишь монастырь вокруг, кажется, что его очертания плавно изменяются.

Связана с монастырем одна загадка. В середине XX века в подвале была обнаружена дубовая колода с именем монаха Симеона Ульянова. Тело, захороненное в колоде около 250 лет назад, оказалось нетленным. Сегодня невозможно установить, кем был монах Симеон, никаких сведений о нем не сохранилось, так и останется эта загадка неразгаданной.

* * *

Углич – знаковое место в русской истории. Именно здесь началось Смутное время после убийства царевича Димитрия и закончилась династия Рюриковичей.

Основанный, как говорит местная супоневская летопись, в 937 году Яном Плесковичем (или Псковичем), присланным за данью его родственницей Киевской княгиней Ольгой, место, именуемое Угличе Поле, впервые упоминается в связи с борьбой Юрия Долгорукого и киевского князя Изяслава в 1148 году.

В середине XV века в Углич был сослан Василий II, проигравший борьбу за московский престол Дмитрию Шемяке. Слепив соперника, Шемяка сослал Василия и его семью в свою вотчину – в Углич. А в 1447 году явился в город за примирением – неуютно чувствовал он себя на престоле и боялся сторонников Василия. Василий простил: «Мне пострадати было грех ради моих, и беззаконий многих, и преступлений моих в крестном целовании пред вами всеми, старейшею братиею...» Но не прошло и года, как снова разгорелась междоусобица, и Василий вернул себе московский престол, став известным под именем Василия Темного.

Но самая известная страница истории города – это гибель царевича Димитрия, высланного из Москвы в Углич.

До сих пор историки спорят, что же произошло с 8-летним мальчиком. Царская комиссия позднее пришла к выводу, что страдавший эпилепсией царевич сам напоролся на нож во время игр со сверстниками.

Но сбежавшиеся на звук колокола жители города решили, что царевич был убит, на месте толпа растерзала 15 человек.

Самосуд дорого им обошелся. Царицу сослали в монастырь, братьев ее заточили в тюрьму, угличан, причастных к убийствам, казнили или отправили в Сибирь. Дворец опустел.

Приговорили к наказанию и... колокол, возвестивший о смерти царевича и призвавший угличан к отмщению. Колоколу

отрезали ухо и язык, высекли плетьюми и на триста лет отправили в ссылку в Сибирь.

Напоминанием об этих событиях стала церковь Димитрия на Крови, построенная в Угличе в конце XVII века на том месте, где якобы и погиб царевич. А в росписях ее – угличская версия о коварном убийстве маленького царевича.

* * *

Эту историю можно прочесть в любом учебнике или путеводителе. Менее известен другой царевич, а вернее, королевич, оказавшийся вскоре в Угличе.

Царю Борису Годунову стало известно, что, свергнув шведского короля Эрика IV (на самом деле он был пятым Эриком на шведском престоле, но остался в истории под этим порядковым номером), новый правитель Юхан Сверкерссон отдал приказ убить единственного малолетнего сына Эрика.

Но мать успела переправить ребенка в Польшу, где и подрастал королевич Густав, известный своими учеными знаниями.

Годунов пригласил королевича в Москву, принял с почестями и дал «в удел» град Углич. Планы у Бориса Годунова были грандиозные – он замахнулся на ливонский престол, решив женить королевича на своей дочери Ксении и вернуть Густаву шведский трон.

Но не вышло. Густав был воспитан монахами-иезуитами и пытался проводить их политику и на Руси. А угличане, видя свет во дворце глухой ночью, обвинили королевича в чернокнижии.

Слухи дошли до царя, и из правителя удела королевич превратился в пленника, умерев в Кашине через два года после смерти Бориса Годунова.

Вот такие страсти в расписном Угличе бушевали когда-то.

ГДЕ ПОЕСТЬ?

В списке лучших заведений Углича – **ресторан «Авеню»**, который совершенно не произвел впечатления. Кроме прекрасного расстегая с речной рыбой, который можно заказывать как основное блюдо, настолько он большой и сытный. Мы заказали его к уху, но дождались лишь на десерт, увы. Говорят, что здесь приличный комплексный обед, который подают быстро, а вот с меню

у многих были проблемы.
Адрес: ул. Гражданская, 4.

* * *

Хвалят ресторан «Бранч», но это чуть дальше центра.

Адрес: ул. Ярославская, 62.

* * *

С прочими заведениями, даже поименованными в трипэдвайзере, могут быть проблемы – то закрыто, то невкусно, судя по отзывам.

* * *

А вот ресторан отеля «Волжская Ривьера» – совершенно в другой ценовой категории, нужно отметить, – просто прекрасен. Собственно, как и сам отель.

Адрес: Успенская площадь, 8.

* * *

И это тот случай, когда я просто не могу не написать об отеле.

«Волжская Ривьера» – новодел в мраморе и колоннах на самом берегу Волги, в стиле старинных дворянских поместий.

Немного кич, немного слишком, множество фотографий звезд, бывших его постояльцами. Признаюсь: я готова отправиться в Углич на три дня и не выходить из отеля! Потягивать kir-royal, парижский аперитив из шампанского и смородинового ликера, на мраморной террасе с видами на храмы кремля, завтракать и ужинать, плавать в бассейне и прогуливаться вдоль реки.

Я даже расскажу вам, что на завтрак мне подали вафли из цукини с яйцом пашот и слабосоленым лососем под шапкой взбитой сметаны! Эдакое сибаритство по-русски? Но почему бы и нет!

Со стороны кремля, из парка со старыми раскидистыми

деревьями и через небольшую речку отель смотрится английским поместьем из фильмов по романам Джейн Остин. Из соседнего прудика (болотца) здесь просто обязан вынырнуть прекрасный мистер Дарси!

* * *

Хотите исполнить свое желание – ищите в лесу под Угличем Петухов камень.

Легенда рассказывает, что земли Углича охраняет громадный петух. И когда вражеские орды приближались к городу, петух появлялся, громко кукарекая и хлопая крыльями, отпугивал врага и будил город. Кричал он и перед смертью царевича Димитрия.

Садился он на тот самый Петухов камень, который считают святилищем финно-угорских племен. На камне выбита петушиная лапа, которая, по одной из местных версий, является одной из северных рун.

Здесь говорят, что Петухов камень исполняет желания, для этого свое желание надо громко прокричать, встав на камень.

* * *

Углич может по праву считаться родиной российской колбасы.

Первое в русской истории упоминание о колбасе встречается в новгородской берестяной грамоте XII века. Бурный расцвет колбасного производства в России связывают с именем Петра I, который пригласил в страну немецких «прасолов» – так называли мастеров-колбасников, ведь иных ингредиентов, кроме мяса и соли, тогдашняя колбаса не содержала.

К этим мастерам и нанялись уроженцы Углича, и в скором времени составили заезжим прасолам конкуренцию!

В 1866 году в Москве насчитывалось 74 колбасных производства, и 50 из них принадлежало колбасникам Углича.

Сырокопченая колбаса «Угличская» значилась в советских ГОСТах вплоть до 1988 года.

Сегодня угличские колбасы возрождаются. Говорят, что специалисты холдинга «АгриВолга» нашли старые рецепты в архивах, оновили. Сегодня здесь производят три вида колбас из говядины и баранины с добавлением различных специй.

В «Книге о вкусной и здоровой пище» в 1955 году был напечатан процентный состав «Угличской колбасы» – 30 %

хребтового шпига, 10 % свинины, 60 % говядины высшего сорта.

Угличский сыр также был хорошо известен.

А еще в центре Углича есть пряничный домик, где переехавшая сюда москвичка Анна Селезнева устроила пряничную мастерскую.

Медовый хлеб с ягодным соком из ржаной муки пекли на Руси издавна, принято было лепить из теста всяческие фигурки зверей и птиц. В пряники добавляли и сушеные ягоды, и черемуху.

Особенные пряники пекли на свадьбы, а в конце пира гостям иногда вручали «разгонный» пряник, пора, мол, и по домам!

* * *

Любимым летним блюдом в старину была ботвинья, с которой связаны народные присказки. Например, такая: «Какова Устинья, такова у ней и ботвинья» – по мастерству приготовления этого супа оценивали хозяйку!

Или: «Толкуй, Фотинья Савишна, про ботвинью давешнюю», типа все давно прошло, что вспоминать, никому не интересно.

Ботвинью подавали как первое блюдо, либо после горячего первого как жидкую закуску перед жарким. К ней обязательно прилагались две ложки и вилка: вилкой берут рыбу, первой ложкой прихлебывают ботвинью, а второй – из чашки со льдом периодически подкладывают в ботвинью кусочки льда, чтобы она все время оставалась холодной. Хлеб к ботвинье положен лишь свежий ржаной.

Я всегда считала, что ботвинья – это суп из ботвы. В теории это недалеко от истины, вот только настоящая ботвинья – это холодный рыбный суп.

РЕЦЕПТЫ

БОТВИНЯ ПРОСТАЯ

Ингредиенты:

1 л хлебного кваса

1/2 литра светлого окрошечного кваса

2 стакана отваренного щавеля

1 стакан отваренной крапивы

3 небольшие свеклы с ботвой и корешками

1 средний свежий огурец

2 ст. л. тертого хрена
1/2 лимона (не удивляйтесь, лимоны упоминаются даже в «Домострое»!)
1 ч. л. горчицы
1/2 стакана нарезанного зеленого лука
1 ч. л. соли
1 ч. л. сахара
1 ст. л. нарезанного укропа
0,5 кг рыбы (в старину речной)
4 рака

Свекольную ботву и корешки слегка припускаем до мягкости.

Щавель заранее отвариваем 3 минуты, крапиву хорошо промываем, поливаем кипятком и выкладываем на дуршлаг, чтобы стекла вода.

Всю зелень режем очень мелко.

Добавляем к зелени мелко нарезанные корешки свеклы и зеленый лук, смешанный и перетертый с солью и укропом.

Соединяем оба кваса.

Цедру лимона снимаем, режем и растираем с сахаром, добавляем горчицу, хрен, немного кваса, хорошенько смешиваем и выливаем в смесь квасов. Теперь выливаем квас в смесь зелени, добавляем мелко нарезанный кубиками огурец и отправляем кастрюльку в холодильник на 20 минут, чтобы все хорошенько пропиталось и настоялось.

Филе разной рыбы – свежей и слабосоленой или копченой (сегодня можно и морскую добавить, добавляем по вкусу, каждого вида понемногу, не больше 50 г, раньше полагались осетр, севрюга) – отвариваем в небольшом количестве воды, с добавлением перца горошком, лаврового листа и нескольких веточек укропа. Сырая рыба отваривается около 10 минут, соленая и копченая – 3 минуты. Во время варки должен уйти резкий соленый и копченый вкус. Раков отвариваем до готовности и очищаем шейки.

Остужаем, добавляем рыбу в кастрюльку с квасной заготовкой и подаем блюдо холодным.

БОТВИНЯ ЗАПАРНАЯ

Ингредиенты:

1,5 стакана холодной воды
2 ст. л. ржаной муки
5 небольших свекол с ботвой

1–1,25 л хлебного кваса
2 стакана отваренного щавеля
1 стакан отваренной крапивы
3 небольшие свеклы с ботвой и корешками
1 средний свежий огурец
2 ст. л. тертого хрена
1/2 лимона
1 ч. л. горчицы
1/2 стакана нарезанного зеленого лука
1 ч. л. соли
1 ч. л. сахара
1 ст. л. нарезанного укропа
0,5 кг рыбы (в старину речной)
4 рака

Готовим запарку за сутки до приготовления ботвиньи.

Разводим муку водой в глиняном горшочке, закрываем и ставим в нагретую до 150 °С духовку на 30 минут. Вынимаем и процеживаем, чуть остудив, в кастрюльку добавляем отваренную и мелко нарезанную свекольную ботву, добавляем чуть-чуть кваса и оставляем на сутки закисать при комнатной температуре.

Через сутки разводим смесь квасом и добавляем ингредиенты, приготовленные, как в предыдущем рецепте.

ПИГУС, или БИГУС

(подобное блюдо в Польше называют «бигос»)

Этот суп был даже популярнее щей, но старинных рецептов не сохранилось, остались лишь переработанные.

Ингредиенты:

1 кг мясных ребер
300 г свежей капусты
300 г кислой капусты
1 средняя морковь
1 луковица
1 ч. л. тмина
1 лавровый лист
соль, черный перец по вкусу
2–3 ст. л. растительного масла для жарки
2 стакана воды

Разогреваем масло в сковороде, выкладываем ребра и обжариваем до золотистой корочки. Теперь вливаем в сковороду стакан воды комнатной температуры, накрываем крышкой и тушим 1 час.

Морковку натираем на крупной терке, можно нарезать очень тонкими брусочками.

Лук нарезаем сначала кольцами. Потом каждое кольцо на 4 части.

Шинкуем свежую капусту, кладем ее в сковороду, добавляем морковку, лук, тмин и лавровый лист.

Сверху выкладываем слоем кислую капусту. Вливаем еще один стакан воды, снова накрываем крышкой и оставляем все вместе тушиться на 30 минут, периодически помешивая, перед готовностью солим и перчим по вкусу.

Подается горячим.

СИМЕНУХА

гречневая каша с добавками

Ингредиенты:

300 г гречки

3 яйца

1 луковица

100 г любых грибов

30 г сливочного масла

соль, перец по вкусу

Выкладываем гречку в горшочек и заливаем водой 1:2, ставим в духовку при 150 °С, как только вода выкипела, доливаем горячую воду так, чтобы покрыла гречку, выключаем духовку и оставляем гречку доходить в тепле.

Пока готовится гречка, нарезаем лук кольцами, обжариваем до золотистого цвета, добавляем нарезанные мелко грибы, слегка обжариваем все вместе. Отдельно отвариваем яйца вкрутую.

Когда каша приготовится, заправляем ее луком и грибами, добавляем нарезанные мелко яйца, перемешиваем, сверху кладем сливочное масло и отправляем в духовку, разогретую до 150 °С, потомиться еще минут 10.

Подаем, посыпав зеленью. Можно добавить пару ложек подогретых сливок.

Ингредиенты:

300 г гречки или любой другой крупы

1 л молока

300 г творога

100 г сметаны

2 яйца

1 луковица

2 зубчика чеснока

1 ст. л. сахара

соль по вкусу

Молоко кипятим, высыпая в него крупу и варим, помешивая, на среднем огне до готовности. Добавляем сахар, подсаливаем.

Лук мелко нарезаем и обжариваем в растительном масле до прозрачности. Измельчаем чеснок.

Смешиваем творог с половиной сметаны, добавляем мелко нарезанную зелень, лук, чеснок, хорошенько размешиваем в общую массу вместе с кашей.

2–3 веточки петрушки или любой другой зелени по вкусу

панировочные сухари для дна формы для запекания

Форму смазываем маслом, посыпаем панировочными сухарями, сверху выкладываем нашу смесь и оставшейся сметаной смазываем верхнюю часть.

Ставим в духовку, разогретую до 150 °С, примерно на час. Ориентируемся по запеченной коричневой корочке.

Глава 2

«Вкусные» города на волжских берегах

Человека делают счастливым
три вещи: любовь, интересная
работа и возможность
путешествовать.

И. Бунин



Песня старинных гуслей – Козьмодемьянск



В часе езды от столицы Чувашии Чебоксар и в 2–3 часах от

столицы Татарстана Казани или от Нижнего Новгорода находится старинный городок, входящий в состав Республики Марий Эл.

По преданию, его основал царь Иван Грозный после победы над казанским царством. Возвращаясь домой по реке, он увидел высокий и красивый холм и приказал возвести здесь острог.

Поселение было основано в день почитания святых бессребреников Козьмы и Дамиана, оттого и назван был острог Козьмодемьянским, в 1781 году он получил статус города.

В том же году именным указом императрицы Екатерины II по докладу Сената об утверждении гербов городам Казанского наместничества был утвержден первый герб города. Герб Козьмодемьянска имел традиционную форму городских гербов – боевой щит так называемой французской формы, прямоугольный, с овально закругленными нижними углами и с острием в середине нижней части. В верхней части герба – на белом поле – черный дракон Зилант с золотой короной и красными крыльями – символ Казанской губернии и свидетельство вхождения города Козьмодемьянска в ее состав. «В красном поле золотой лук и на нем положенные того же металла три стрелы в знак того, что жители сих мест оное орудие с отменным искусством употребляют».

Спустя почти двести лет, в 1970 году, был утвержден новый герб города.

Я слышала о Козьмодемьянске разные мнения, одни приходили в восторг от городка, другие ужасались разрухе, истина наверняка должна быть где-то посередине. Значит, надо проверить!

Собирались мы туда из славного города Чебоксары, да все не получалось, а как собрались, резко испортилась погода. Но машина заказана, другого раза может и не случиться, и я проворочалась всю ночь, слушая шум дождя за окном.

Утром показалось, что тучи сгустились еще больше. Дождь то налетал ливнем, то лишь чуть-чуть постукивал по подоконнику. Кто там на небесах отвечает за погоду? Илья-пророк, помоги!

Машина выехала из города, дорога устремилась в леса, и неожиданно тучи разошлись, и на небе даже появилось солнышко.

Удивились, рассказали водителю, как волновались, что ничего не получится, как напугала непогода, и даже признались, что пришлось просить Илью-пророка.

Водитель согласно закивал:

– Все правильно, так и надо.

– Как вас зовут? – спрашиваю.

– Илья.

Место для основания города было очень удачным, здесь проходили торговые пути с запада на восток, от врагов скрывали густые леса, а река давала еще больше возможностей для развития этого места. К началу XVII века это был крупный торговый и ремесленный центр, где селились купцы, торговцы, мастера по изготовлению плетеной мебели и по резьбе, большим спросом пользовался местный мед.

Постепенно Козьмодемьянск превратился в крупного поставщика леса, соперничая даже с Архангельском.

В мае 1798 года Козьмодемьянск посетил император Павел Петрович с великими князьями Александром Павловичем и Константином Павловичем. Прибыл он сюда по суше, по дороге, идущей от границы Нижегородской губернии через Троицкий Посад.

Экипаж императора посадские жители внесли на гору на руках, а женщины своими платками очистили с него пыль. Городничий встретил императора у въезда в город, в церквях зазвонили колокола, собралось много людей, кричавших: «Ура великому царю русскому!»

XX век принес лишь упадок. Городок обошли стороной автострada и железная дорога, столицей Марийской автономной области стал город Йошкар-Ола, а Козьмодемьянск превратился в провинциальный уснувший городок, почти забывший о временах своего расцвета.

Слава пришла откуда не ждали. Помните, в романе «Двенадцать стульев» Остап Бендер планировал устроить в городе Васюки международный шахматный турнир? Город Васюки в романе сыграл Козьмодемьянск, углядел его один из авторов романа, Илья Ильф, проплывая по Волге на теплоходе «Герцен».

Теперь в городе ежегодно проходит юмористический фестиваль «Бендерлиада», а в 1996 году открыли музей, рассказывающий о «превращении» Козьмодемьянска в Васюки, о легендарном шахматном турнире, об обеде и других эпизодах романа и местах города, с ними связанных. Здесь регулярно проходят различные выставки. Самая большая часть экспозиции называется «Васюки – пуп земли».

Случайность часто вмешивалась в судьбу Козьмодемьянска. Вот и художественный музей образовался почти случайно.

«Малой Третьяковкой на Волге» называют музей: здесь находится уникальная коллекция картин известных художников, начиная с XVIII века и до наших дней.

Как же оказалось такое богатство в обычном провинциальном городке?

В 1918 году в городе проводилась Волжско-Камская выставка. Грянула Гражданская война, не до выставки было, и картины так и остались в Козьмодемьянске. Через год первый профессиональный художник народности мари А. В. Григорьев стал создавать музей, который и стал основой «Малой Третьяковки».

В 2016 году в Козьмодемьянске родился еще один уникальный музей. Посвящен он мореному дубу, служившему на Руси основой для изготовления мебели. Сегодня изделия из мореного дуба – антиквариат. Музей попал в список 15 лучших частных музеев России в 2018 году.

* * *

Смоленский собор в Козьмодемьянске входит в число первых храмов России, возведенных в ознаменование спасения Александра II от неудачного покушения.

– У вас есть икона Ильи-пророка? – поинтересовалась я.

– Конечно. Она у нас старинная, – показали мне на большую потемневшую от времени икону.

Пошла благодарить. Непогода осталась позади. Солнце светило во все небо и – ни облачка, все как заказывали!

Строительство собора велось на средства богатых горожан. Осветили его в 1872 году, и собор действительно монументален и величествен. Его закрыли в 1929 году, правда, повезло, вместо склада или дискотеки здесь разместили музей. С 1998 года это вновь действующий храм, кафедральный собор города.

Белокаменный Преображенский храм на улице Советской – старообрядческий, община Бело-Криницкого согласия существовала в городе с XVII века, добившись официального признания лишь в 1820 году, а спустя год на частной территории под видом жилого дома был возведен храм. Сегодня это памятник культурного наследия, как и часовня 1698 года.

Дата постройки часовни Спаса Нерукотворного известна из царской грамоты, выданной Петром I Козьмодемьянскому стольнику с высочайшим позволением на строительство. Ее

появление связано с важными историческими событиями XVII–XVIII веков – Азовскими походами Петра I, в которых участвовали 240 козьмодемьянских стрельцов, пообещавших в честь победы возвести в родном городе часовню.

Так ее и называли – Стрелецкой, под этим именем часовня известна больше, чем под официальным наименованием.

Сегодня часовня – старейшее кирпичное здание в городе, восстановленное в конце XX века.

* * *

Республика Марий Эл делится на две части, горную и луговую, даже языков официальных, наряду с русским, два, лугомариийский и горномариийский.

О мариийских землях как Меровии упоминалось в важнейшем средневековом источнике – письме «О Монгольской войне» брата Юлиана из ордена проповедников в Венгрии папскому легату епископу Перуджи. Меровия – историческое название территории в современной северной части Нижегородской области, ограниченной реками Волгой, Унжей и Ветлугой, где в давние времена жили мари. Позднее документы упоминали, что часть из них язычники, часть мусульмане, они колдуны, а также любят заниматься воровством и грабежом, мужчины и женщины из этого народа мастерски владеют луком и быстро перемещаются.

Некоторые источники говорили о 50 тыс. черемисов и татар, участвовавших в Ливонской войне, хотя сегодня это считают преувеличением.

Остались далеко в прошлом сражения, но слава колдунов тянется за мариийцами до сих пор. Интересно, что это единственная республика, в которой до сих пор сохранена изначальная языческая религия наряду с православием и другими конфессиями. Мариийская религия основана на вере в силы природы, которые человек должен почитать и уважать.

Горные и луговые мариийцы, по словам местных жителей, различаются не только языком, они издавна считают себя разными народами. Когда Иван Грозный шел брать Казань, он проходил мимо мариийских поселений. И горные племена оказались сговорчивее луговых, присоединились к войску, добровольно крестились, приняв христианскую веру. Луговые же долго сопротивлялись и уходили в леса, лишь гораздо позже приняв христианство. Но веру свою и те и другие сохранили до наших дней, и сегодня собираясь для проведения традиционных ритуалов в священных рощах.

Козьмодемьянск – главный город горных марийцев, центр Горномарийского района республики.

В исторической части города расположено 150 памятников истории, археологии и культуры, в том числе 12 – федерального значения и 40 – республиканского.

В городе стоит памятник Акпарсу – одному из национальных героев горных марийцев. По преданию, он помог Ивану Грозному при взятии Казани. Во время боевых действий он играл на гуслях и считал шаги до крепостной стены татарской столицы. Его подсчеты помогли вырыть подкоп и взорвать стену.

Памятник Акпарсу выполнен заслуженными художниками Марий Эл Сергеем Яндубаевым и России – Анатолием Ширниным. Акпарс изображен стоя, одной рукой он играет на гуслях. Памятник открыт в 2007 году.

Около памятника табличка: «Для каждого человека место, где он родился, его отчий дом кажется центром Вселенной. И весь мир вращается вокруг него. Для горномарийца – это горный край, земля Акпарса.

В географическом центре района установлен камень. Сей «межевой камень» означает центр земли горномарийской. Его координаты 56°12'54" с. ш. 45°33'17" в. д. Если из данной точки мысленно пропустить ось через весь земной шар, то попадем на бескрайние просторы Тихого океана, где на ближайшие 500 миль нет ни единого островка.

Отправляясь в дорогу, прикоснитесь к этому камню, пожелайте себе удачи в пути, в далеких краях. И сила притяжения земли горномарийской поможет вам возвратиться на родную землю!»



Купеческие дома Козьмодемьянска



Дома и купола



Купеческий дом у Волги



Улочки Козьмодемьянска



Старая марийская деревня



Воссозданная марийская деревня



Обстановка старого марийского дома



Старые предметы быта



Два лица старого города



Этномузей

Установлена табличка в том месте, где находится географический центр горномарийского района.

Иван Грозный вручил Акпарсу грамоту для всего марийского народа: «Марийцев не притеснять, боярам и воеводам их не отдавать, не прикреплять, а жить им вольно на своей земле и платить только определенный ясак за каждого марийца-охотника, пришедшего в возраст». К сожалению, грамота утеряна.

Белым князем зовут Акпарса горномарийцы и рассказывают, что Иван Грозный три дня гостил в его родовом селении, охотился в местных лесах и подарил Акпарсу золотую чашу с изображением царя Соломона, жеребца, дорогое седло и саблю. Некоторые добавляют, что еще и орла подарил.

И сегодня официальный девиз Горномарийского района – «Восславим землю Акпарса!»

* * *

В городе много интересных купеческих домов.

Один из самых известных особняков принадлежал купцу Пономареву, огромный по местным меркам дом в 700 кв. м он построил в 1884 году.

Помещения использовались и для жилья, и для торговых нужд. В архитектурном облике выделяются пилястры и каменная

галерея.

В 1905 году Пономарев особняк продал, до революции в здании располагалось дворянское собрание, а в советское время здесь был оперный театр.

Голландский домик, как зовут его в городе, отличается от других домов каменными фронтонами и кирпичными наличниками. Дом возводили в 1916 году военнопленные австрийцы.

Оформление наличников и «резной пояс» – главные архитектурные особенности особняка, некогда принадлежавшего семье Овчинниковых. В украшении дома использован образ василиска – мифического змея (или дракона Зиланта), бывшего когда-то на гербе города, василиска можно увидеть в деревянной резьбе наличников.

В оформлении многих исторических зданий Козьмодемьянска используется резной декор. Это одна из особенностей города, существует даже такой вид этого промысла, как «козьмодемьянская резьба».

Богатыми ажурными украшениями славится дом Матвея Сурьянинова, построенный в 1916 году, хозяин сколотил состояние на переправе через Волгу и выстроил легкий, словно невесомый двухэтажный дом. В оформлении здесь можно заметить фигурки льва, зажиточные люди города любили использовать львов в украшении своих домов.

В доме купца Торсуева находится сегодня детская художественная школа. О самом купце в городе ходило много легенд, говорили, что он владел гипнозом.

Однажды ночью обнаружив вора, который хотел украсть мешок муки со двора, купец его «заколдовал», и вор всю ночь пытался отыскать ворота. Под утро купец простил незваного гостя, и тот сразу бросился наутек. Думаю, с этого дня воры обходили дом купца стороной!

Однажды на Торсуева на лесной дороге напали два мужика.

– А ну-ка, подеритесь друг с другом! – воскликнул купец и поехал своей дорогой. Встречному возчику он велел передать мужикам, чтобы прекратили драку. Так и получилось, оба мужика упали в придорожную грязь и не помнили, что с ними произошло.

Так что не зря ходили легенды о марийских колдунах!

Поднимешься на холм над городом – и вся его панорама перед глазами, и каменные особняки, и резные деревянные

домики, и колокольни церквей, и купола собора. И спокойная, словно уснувшая Волга, медленно текущая вдоль городка.

Вниз с холма сбегает яблоневые сады.

– Беги, набери яблок. Эти сады ничьи, а яблоки можно сразу есть, они чистые, – сказал встречный пожилой мужчина.

Не спросила как зовут, но почти уверена – он обязательно должен быть Ильей! Такой уж выдался день.

Попробовала – и начала позорно набивать карманы, сумку, все, куда могли влезть яблоки, вкусноты они нереальной, да еще и разных сортов, сочные, сладкие.

На вершине холма – Этномузей. На его территории находится 60 построек: избы, хозяйственные постройки, кузницы, бани, колодцы. Здесь можно увидеть, как был организован в старину быт горномарийцев, посмотреть на разные народные промыслы, в том числе на традиционную горномарийскую вышивку.

Сядешь под широко раскинувшимися крылами высокой мельницы, да на край колодца-журавля, смотришь на плетеные заборы, телеги с деревянными колесами, яблоко сочное хрупаешь под теплым солнышком – и жизнь прекрасна!

Марийская кухня, которая вас удивит



Марийская кухня стала для меня открытием. И если вы до сих пор с ней незнакомы – самое время, не пожалеете! Она оригинальна и очень вкусна.

Особое место в марийской кухне занимает выпечка. И сейчас у вас слюнки потекут, гарантирую!

Это традиционные картофельные ватрушки, которые едят отдельно или подают к супам, ржанные лепешки с добавлением меда или отварные пироги с рубленным мясом, картофелем и луком, которые перед подачей смазывают маслом.

Еще одно мучное блюдо – «команмелна», или трехслойные

блины, приготовленные из нескольких видов муки: овсяной, пшеничной и ржаной. Это важный атрибут праздников и ритуалов.

Вкусная традиционная лепешка – «катлама» с картофельным пюре и конопляными семенами.

Традиционный десерт «сукыр кинде» – изделия из дрожжевого теста, в которые добавляют мед и ягоды. Перед подачей «сукыр кинде» смазывают медом.

Другие популярные десерты – медовое печенье и ягодные ватрушки.

Один из традиционных напитков – свекольный квас, в который, помимо свеклы, добавляют солод, изюм и дрожжи.

И кто в соседних областях не знает марийскую клюкву и бруснику с болот среди густых лесов! Из них здесь тоже готовят квасы.

Самый необычный напиток – творожный, из растертого творога и воды. Их смешивают и настаивают несколько часов, затем подсаливают и оставляют еще немного настояться.

Там, где растут клюква и брусника, популярны ягодные морсы, их готовят на воде, иногда добавляя мед. И просто медовый напиток имеется, с дрожжами, водой и пряностями, настоящий напиток смешивают с травами.

«Пулашкамуно» – это вариант русского карточника, по сути омлет: картошку, смешанную с яйцами и молоком, настаивают в печи.

С этим блюдом связана старинная традиция. Когда-то его подавали жениху после свадьбы и смотрели, откуда жених начнет его есть. Если с края – невеста досталась целомудренная, если с середины – не избежать бедняжке позора. Интересно, были ли женихи, готовые покрыть позором невесту?

«Уяча» – это десерт в виде шарика или небольшого колобка. Готовят его из дрожжевого теста, обжаривают, а затем варят в меде. Сверху колобки покрываются тонкой хрустящей корочкой, их подают к чаю.

«Шурашан мелна» – двухслойные блины с крупой. Нижний слой – тесто, замешанное с манной крупой, на молоке и воде. Второй слой – ячневая каша.

* * *

Есть в Республике Марий Эл официальный гастробренд, зарегистрированный Роспатентом в 2019 году. Это горномарийский кравец (или крывец), закрытый пирог с крупяной

начинкой и несколькими видами мяса. Его выставляют во главу стола со словами «Кравец – всему венец».

Он очень вкусный!!!

РЕЦЕПТЫ

ГОРНОМАРИЙСКИЙ КРАВЕЦ

(иногда пишут кравец) рецепт, по версии знакомых марийцев, самый точный. Сложно

Ингредиенты:

Для теста:

мука – необходимое кол-во для получения крутого теста, исходя из остальных ингредиентов, несмотря на то, что это зарегистрированный бренд, мука всегда берется «на глаз»

1/2 стакана сметаны

50 г сливочного масла

3 яйца

1/2 ч. л. соды

1 ч. л. сока лимона или уксуса (для гашения соды).

соль и сахар по вкусу

Для начинки:

1 кг мяса (крольчатина, зайчатина, курятина или свинина по желанию)

1 стакан крупы (пшено, рис или ячневая крупа – по желанию)

5–6 луковиц

2–3 лавровых листа

масло растительное

капустные листья

Подготовка теста:

Сливочное масло растапливаем, слегка остужаем. Смешиваем с яйцами и сметаной. Добавляем гашенную лимонным соком или уксусом соду, добавляем соль и сахар по вкусу, тщательно перемешиваем до однородной массы, всыпаем муку, вымешиваем так, чтобы получить достаточно крутое тесто, как для пирогов.

Подготовка начинки делается заранее.

Тушку разделанного кролика хорошо промываем, разрезаем порционно и замачиваем в холодной подсоленной воде на сутки,

чтобы ушел запах. Через день воду сливаем, мясо отжимаем, кости удаляем.

Крупу размачиваем, залив кипятком и оставив на ночь, или варим до полуготовности. Если переварить, то она будет слишком вязкой. Воду сливаем, крупу отжимаем через марлю. Мелко шинкуем лук.

Тесто делим на две неравные части, раскатываем две круглые лепешки разного размера (примерно один к двум).

Дно глубокой формы смазываем растительным маслом, кладем большую лепешку так, чтобы края были выше стенок.

Выкладываем на лепешку слоями крупу, половину лука, мясо, разделанное на филе, снова лук, пару лавровых листочков.

Накрываем меньшей лепешкой.

Поднимаем свисающие края большей лепешки, защипываем вместе края обеих лепешек.

Накрываем форму глубокой металлической посудой, нужно пространство – пирог будет увеличиваться в размерах.

Ставим форму в предварительно разогретую до 200 °С духовку, через 15–20 мин убавляем температуру до 150 °С и выпекаем пирог 3 часа.

Чтобы верхняя корочка не подгорела, пока «доходит» начинка, обкладываем пирог сверху сырыми капустными листьями.

Главное, сделать это, когда корочка сверху потемнеет и пропечется, если раньше – он будет мокрым и неаппетитным.

Подают кравец интересным образом: сначала срезают ножом «крышку», затем разрезают на четвертины. Его едят как второе блюдо, заедая «крышкой» вместо хлеба.

«КОМАН МЕЛНА»

«трехэтажный» блин

Хотя это блюдо не зарегистрировано как официальный бренд, но это одно из самых популярных среди жителей республики и туристов марийских блюд. Раньше его подавали только по праздникам.

Это трехслойные блины, которые выпекают из трех разных видов теста, не смешивая слои.

В городе делать их сложно, нужна исключительно печь, иначе вкус будет совсем не тот.

Ингредиенты:

1-е тесто:

250 г ржаной муки

2 яйца

щепотка соли

замешиваем до консистенции пельменного теста

2-е тесто:

150 г овсяной муки

250 мл простокваши

замешиваем до консистенции густой сметаны

3-е тесто:

100 г полбы или пшена, или овсяной крупы

350 г жирной густой сметаны

Первым слоем идет ржаное пресное тесто – консистенции и толщины как для пельменей.

Второй слой – блинное тесто.

Третьим слоем запекают ячневую или пшеничную крупу.

Первый слой обжаривается на растительном масле, в сковороде, смазанной тряпочкой, которую обмакнули в масло.

Затем блин переворачивается (некоторые не переворачивают) и смазывается вторым тестом – овсяная мука, разведенная простоквашей до консистенции густой сметаны. В современном варианте вместо простокваши можно использовать кефир или сметану, смешанную с водой.

Если готовим на сковороде, то, выложив второй слой, закрываем крышкой.

Когда второе тесто схватится, наносится толстым слоем третий слой: полба, пшено или овсяная крупа, замоченная на ночь в сметане. На сковороде закрываем крышкой, ждем, пока схватится, и переворачиваем. В печи запекаем до румяной корочки.

Готовый «трехэтажный» блин смазываем топленым сливочным маслом.

Подаем со сметаной или маслом.

СУП «КОЛАН ЛАШКА»

(рыбная лапша)

Ингредиенты:

200 г рыбы

200 г картофеля

1 средняя луковица

соль по вкусу

Для лапши:

50 г муки

1 яйцо

20 мл воды (смотрите по консистенции теста)

соль по вкусу

Готовим крутое пресное тесто, раскатываем в тонкий пласт и нарезаем лапшу.

Речную рыбу (окунь, лещ судак) чистим, отрезаем жабры и плавники, промываем, нарезаем кусочками, заливаем холодной водой как для обычного рыбного супа.

Доводим до кипения, убавляем огонь и варим до готовности.

Рыбу вынимаем, в бульон кладем картофель целиком, лук, нарезанный кольцами, продолжаем варить на среднем огне.

Как только картофель почти приготовился, солим и опускаем лапшу. Отдельно подаются лапша, рыба, картофель и бульон.

ЧЫВЕ МОКШ РИС ДЕПЕ

куриная печень, запеченная с рисом

Ингредиенты:

100 г куриной печени

60 г риса

2–3 помидора

50 г сливочного масла

1 луковица

соль по вкусу

100 мл воды

Печень режем на небольшие кусочки, обжариваем в небольшом количестве сливочного масла с мелко нарезанным луком до легкой корочки.

Рис обжариваем на сковороде до прозрачности в оставшемся масле, добавляем мякоть помидоров (ошпарив, снимаем кожицу и мелко режем мякоть), заливаем горячей водой и тушим под крышкой на слабом огне около часа.

Через час половину риса укладываем в форму для запекания, на него кладем обжаренную печень с луком, сверху – остальной рис. Разравниваем, поливаем небольшим количеством растительного масла или смазываем сметаной, запекаем при 150 °С около полчаса.

«ПОЛАН ЛЕМ»

сладкий калиновый сироп

Ингредиенты:

85 г хорошо промытой калины

25 г меда

20 г сахара

500 мл воды

10 г крахмала

Парим все ингредиенты вместе 5–10 минут, затем вливаем 500 мл воды, варим 5–6 минут. Процеживаем через сито.

Жмых перетираем, кожуру и косточки выбрасываем.

Полученный сироп доводим до кипения и, постепенно помешивая, вводим 10 г крахмала.

Доводим до кипения, затем снимаем с огня.

Подают как крем или сироп к печеню, ватрушкам, едят с сухариками.

«КАВУН НЕМЫР»

тыквенно-пшениная каша

Ингредиенты:

150 г очищенной от кожуры и семечек свежей тыквы

160 мл горячего молока

5 г сахара

щепотка соли

50 г пшени

Нарезаем тыкву тонкими ломтиками, выкладываем в горячее молоко и ставим на сильный огонь, доводим до кипения.

Как только закипит, добавляем сахар, подсаливаем и добавляем потихоньку пшени.

Масса будет густеть, ее надо помешивать и слегка толочь – желательно деревянной ложкой или толкушкой, чтобы получалось пюре.

Убавляем огонь до слабого, накрываем крышкой и варим до готовности.

При подаче добавляем сливочное масло.

марийский свекольный квас

Ингредиенты:

100 г сушеной свеклы

1 картофелина

3,2 л воды

1/3 ч. л. живых дрожжей

5 ст. л. сахара

корка с верхней части буханки ржаного хлеба

Свеклу и картошку кладем в кастрюлю, добавляем воду. Как только вскипела-забулькала, снимаем с огня и даем постоять час.

Теперь добавляем корку хлеба и ждем, пока полностью остынет.

Готовим 3-литровую банку и марлю, как остыло – вливаем в банку квас, процеживая через марлю.

Добавляем в банку дрожжи и сахар. Перемешиваем. Закрываем крышкой и ставим в тихое место при комнатной температуре на сутки.

Добавляем в банку 1/3 ч. л. живых дрожжей и 4–5 столовых ложек сахарного песка. Перемешиваем. Закрываем крышкой и оставляем примерно на сутки.

Через сутки ставим в прохладное место, и можно пить.

КВАС МЯТНЫЙ

Ингредиенты:

500 г ржаных сухарей

10 веточек мяты

2 стакана сахара

50 г свежих дрожжей

50 г изюма

5 л воды

Заливаем сухари кипятком так, чтобы вода их полностью покрыла, и оставляем на 5 часов. Через 5 часов всыпаем сахар, размешиваем. Затем дрожжи, разведенные в небольшом количестве воды и ржаную смесь заливаем 5 л воды и выдерживаем 10 часов при комнатной температуре.

Теперь выливаем получившийся квас в стеклянную бутылку, добавляем изюм и мяту, оставляем в прохладном месте на ночь.

Салат – репа с яблоками и сметаной

Ингредиенты:

75 г репы

80 г яблок любых

30 мл сметаны

15 г сахара

Сырую репу натираем на терке, яблоки очищаем от сердцевин и нарезаем тонкими ломтиками, заправляем сметаной и сахаром.

Там, где солнце рисует руны: Чебоксары



Каждый вечер на закате солнце играло в странные игры: на фасаде высотного дома, боковым, без окон, оно рисовало светом и тенью знаки, напоминающие руны. Словно оживали старые письмена.

В 2008 году в Чебоксарах напротив здания Чувашского национального музея появился памятник, который назвали «Символ мудрости» – это большая гранитная плита с полусотней древних чувашских символов и узоров.

Под каждой руной расшифровка на двух языках: русском и чувашском. Здесь руны, символизирующие мир, согласие, верность, домашний очаг, уют, созерцание, справедливость, мудрость, трудолюбие, материнство и так далее. Даже сложилась традиция: найди руну с обозначением того качества, которого тебе не хватает, потри ее – и все получишь.

Когда на Россию обрушилось почти повальное увлечение

рунами, могу поспорить, что никому и в голову не приходило, что руны совсем рядом, не надо искать их в дальних краях.

Откуда же руны у чувашей?

Древнечувашская руническая письменность – часть системы древних письменностей мира. Зарождение, развитие и исчезновение рун связаны с историческими событиями, изменениями социального строя, окружающей среды. Наиболее полно изучены два типа рунического письма: западный тип (германское, скандинавское, англосакское письмо и др.) и восточный (древнетюркский), восходящий к арамейским и персидско-арамейским письменам.

Алфавит древнечувашской рунической письменности содержит около 35 знаков. Он переключается с принципами алфавита древнетюркской рунической письменности, но истоки лежат намного глубже. Считается, что он восходит к древнеиранской системе письма, к арамеям, аршакидской пехлеви. В нем, как и в рунической письменности дунайских болгар, есть и греческие буквы.

Форма чувашских знаков зависит от используемого материала и техники воспроизведения. Поэтому у некоторых букв 5–6 конфигураций. Текст писали справа налево, сверху вниз, во многих случаях, например в вышивке, использовали приемы лигатуры и узоров. Гласные в середине или конце слов встречаются лишь в текстах, выполненных в поздний период существования рунического письма.

Среди народов, обладавших руническими письменами, чуваша – единственные, кто хранил и развивал свою письменность вплоть до XIX века.

* * *

Вроде бы нет в городе Чебоксары ни значительных памятников архитектуры, ни каких-то особенных достопримечательностей, к которым съезжаются со всех концов света, но, попав сюда, люди потом долго вспоминают этот город с теплотой. Даже итальянцы, побывавшие здесь несколько лет назад на совместном Российско-итальянском форуме, вместе с коллегами-москвичами долго потом вздыхали с ностальгией: – О, как нам понравилось!

Чебоксары – это ад интроверта. Чихни в автобусе (в доковидное время) – и получишь три совета, как вылечить насморк, а контролер тут же подсядет к тебе и поделится советом дедушки, конечно, состоящим из водки, перца и теплого одеяла, –

в общем, страшный сон кардиолога. А ничего, работает!

Это спокойный, зеленый город, сохранивший деревенское отношение друг к другу, непривычно, когда в России незнакомые люди во дворе с тобой здороваются.

Вышла я как-то в одиночестве на обещанное лунное затмение посмотреть, тут же из-за угла тень вывернулась. Сразу слегка не по себе. А тень, оказавшись дяденькой пожилого возраста, спрашивает:

– Затмение смотреть вышла? Так тут низина, пошли вон туда, на горку, там лучше видно.

Тут же молодой человек с собакой присоединился, в общем, к приходу на горку компания разрослась.

В этом весь город.

* * *

Дату рождения города принято определять по его первому упоминанию в письменных источниках. Русские летописи упоминают о Чебоксарах как о хорошо известном поселении на волжском пути в связи с походом воеводы Ивана Дмитриевича Руна на Казань в мае 1469 года: «...ночевали на Чебоксарке, а от Чебоксаря шли весь день, да и ночь всю шли, а приидоша под Казань на ранней зоре...» Но еще раньше на большой карте венецианцев Франциска и Доминика Пицигани 1367 года и на третьей карте атласа Каталонского 1375 года на месте Чебоксар нарисовано изображение города без указания названия.

На карте 1459 года, составленной Фра Мауро для португальского короля Альфонса V на основе более ранних карт, на месте Чебоксар помещен город Вета-Суар (чув. Вата Савар, то есть «Средний Сувар»).

Официальное основание города-крепости Чебоксары состоялось летом 1555 года, через три года после взятия Казани.

В грамоте Ивана IV, датированной 26 мая 1555 года, новопоставленному архиепископу Казанскому и Свияжскому Гурию (будущему святителю Гурию Казанскому) предписывалось по пути в Казань основать новый город.

«Идеже благоволит Богу граду быти на Чебоксарю, и туто устроить стан дневной, и с воеводами по совету, где быти святой соборной церкви Введению Пречистой, и на том месте поставить полотняную церковь, и назнаменовати место, где граду быти, и молебная пев, и молитва граду говорите, и все освящения граду совершите, якож указась в уставе, по знаменанному месту градскому со кресты ходити, и божественную литоргию совершив,

наутрия, пути касается».

23 июля (2 августа) Гурий со спутниками высадились на Владимирской горке, где были встречены гарнизоном русской военной базы, основанной в устье реки Чебоксарки накануне взятия Казани в 1552 году.

Владимирская горка сегодня – тихое и зеленое место, между речушками Чебоксарка, Сугутка и Трусиха.

Сегодня по речкам, больше похожим на ручьи, вряд ли прошли бы ладьи, но издалека видны купола возрожденного Спасо-Преображенского монастыря, бывшего Сретенского, названного в честь той давней встречи будущего города с его основателем.

И я среди тех, кто проникся особенным умиротворением этого места, утопающего в зелени, цветах, с белокаменными храмами и колокольнями. Несмотря на то, что живописный Свято-Троицкий мужской монастырь над Волгой, визитная карточка города и главный кадр на всех фотографиях, прекрасен, именно Владимирская горка умиротворяет и накрывает теплом.

* * *

Святитель Гурий, посоветовавшись с местными воеводами, указал место, где быть соборному храму во имя Введения Божией Матери во храм и поставил на нем полотняную церковь.

Потом, обозначив пространственную площадь, которую должен занимать город, освятил в середине этой площади воду по чиноположению основания градов и с крестным ходом обошел вокруг по черте, определяющей место городской стены.

Городу была подарена икона Владимирской Богоматери с надписью: «Принеся сия святая икона в сей град Чебоксары в лето 7063 (1555). И принес, и благословил ею сей град и люди, жившие в нем, первопрестольник преосвященный Гурий, архиепископ Казанский и Свияжский».

Икона, почитаемая в Чувашии, находится сегодня во Введенском кафедральном соборе, православные чуваша называют ее Торамуш (от чувашского «Турă амăшĕ» – Матерь Божия) и молятся иконе об избавлении от скорбей и напастей. А бронзовый святитель Гурий, высоко подняв Евангелие, благословляет основанный им город с волжской набережной.

В XVII веке город был полностью деревянным и ограждался (кремль и острог) деревянными стенами с девятью массивными башнями. В верхнем ярусе башен размещались навесные бойницы. Башни перекрывались высокими шатровыми крышами и

завершались наблюдательными вышками.

Крепостные стены кремля были рубленными в две стены с перегородками. Высота стен была около 5 метров, ширина – 4 метра. Стены были заполнены землей и камнями. В верхней части стены по всему ее периметру проходила смотровая площадка, покрытая тесовой крышей.

Посад, где было сосредоточено торгово-ремесленное население, ограждался стеной в виде частокола из толстых, заостренных сверху бревен.

В 1690 году город пострадал от опустошительного пожара. Через восемь лет вместо сгоревших кремля и острога построен один кремль, по-прежнему деревянный рубленый. Он располагался на том же месте, но отличался от прежнего количеством башен. Укрепления просуществовали до 1704 года и вновь были уничтожены пожаром.

К сожалению, и от более позднего города ничего практически не осталось. В Чебоксарах редко встречаются старые купеческие дома, в основном город сохранил советский облик. Но это Чебоксарам совершенно не мешает и не убавляет его очарования. Неоднократно он признавался самым экологическим городом России. Неудивительно: он полон зеленых парков, которые здесь называют лесами, и они действительно переходят в лес. Здесь чистый воздух.

Современная застройка прекрасно вписалась в облик города, который славится своей чистотой. Ранним утром просыпаешься от звука скребка или метлы дворника, когда приходит время идти на работу – все почищено, вылизано, в сильные снегопады во дворах пыхтят маленькие снегоуборочные тракторы.

– Как думаешь, пойдет на блины? – дворник радостно демонстрирует тефлоновую сковороду. – Выбросил кто-то, вот люди ненормальные! – И через пару дней рассказывает, что блины у него получились просто отменные. Мы незнакомы, я просто пару раз проходила мимо.

В Чебоксарах прекрасно обустроены набережные, где катается народ на велосипедах, роликах, просто гуляет семьями, создан удобный современный пляж в конце одной из прогулочных набережных со множеством кафе у холма, а дальше поднимается лес.

* * *

Но вернемся к достопримечательностям Чебоксар.

Основанный святителем Гурием Введенский храм и

сегодня кафедральный собор Чебоксар. Он прекрасен и дышит стариной.

Строили храм более ста лет. Вместо полотняной церкви была выстроена деревянная соборная церковь, затем к 1657 году отстроен каменный храм с теплыми приделами и шатровой колокольней.

Собор неоднократно страдал от пожаров. Одной из причин отсутствия в городе старинных зданий является пожар 1755 года, когда в Чебоксарах сгорело более 1000 домов. Собор сохранился только благодаря каменным стенам, но в следующем пожаре в 1773 году пострадала кровля.

В XIX веке православные чуваша всем миром собрали деньги на реставрацию собора, на них капитально отремонтировали колокольню, переложили полы, повесили новые колокола. Чуть позже заменили старинные фрески, в 1845 году перезолотили иконостас.

Введенский собор не закрывали, кроме краткого периода с 1939 по 1943 год. И то повезло, в то время здесь размещалась художественная галерея, что позволило сохранить памятник архитектуры.

* * *

Свято-Троицкий мужской монастырь был основан в 1566 году по прямому указанию Ивана Грозного. В летописях об этом событии писали так: «Царь и великий князь Иван Васильевич, всеа Руси пожаловал, велел в Чебоксарех устроити манастирь Живоначальные Троицы».

Через 43 года, в 1609 году, восставшие крестьяне и волжские казаки монастырь разорили и сожгли, повстанцы убили настоятеля игумена Геласия. Однако вскоре монастырь восстановили. В 1767 году во время своего путешествия по Волге монастырь посетила императрица Екатерина II.

После 1917 года монастырь закрыли, имущество конфисковали, но часть изъятого отправили в музей, благодаря чему удалось вернуть имущество в монастырь в 90-е годы прошлого века, когда он снова возродился.

В 1925 году снесли колокольню, начали демонтаж стен, но случилось чудо: монастырь решили сохранить, так как в Чебоксарах не хватало помещений для государственных учреждений. И в 1946 году монастырь занесли в список памятников архитектуры, особо охраняемых государством.

Сегодня зеленые купола Свято-Троицкого монастыря

украшают фотографии и картины художников, так живописно смотрится он над Волгой, в зелени старого города.

* * *

Управляет монастырем необычный наместник, архимандрит Василий, до монашеского пострига носивший имя Пьер Мари Даниэль Паскье.

Француз, ставший греко-католическим монахом в Иерусалиме, перешел в православие в 1994 году. Чин присоединения к Православной церкви состоялся на первой неделе великого поста в Даниловом монастыре, в Москве. А через три дня он уже служил как диакон свою первую литургию вместе с Патриархом Алексием II. Особый интерес собравшихся вызвало то, что дьякон возглашал ектеньи на французском языке! Русского он тогда не знал.



Успенская церковь



Памятник основателю Чебоксар – св. Гурию



Памятник Матери-Покровительнице



Успенская церковь и старый город



Часть старого города



Улочки старого города



Пешеходный мост в заливе



Волжская набережная



Фонтаны в заливе



Современные Чебоксары



Народные мотивы в парке



Чебоксарская Красная площадь



Женщина в народном костюме



Чувашские лучницы



Украшения народного костюма

Затем был Псково-Печерский монастырь и Алатырский монастырь в Чувашии, который о. Василий возрождал вместе с другим известным монахом, о. Иеронимом. К нему в провинциальный Алатырь приезжал посол Франции, огромное

количество духовной литературы подарил президент парижского издательства «ИМКА-Пресс» Никита Струве.

С 2009 года архимандрит Василий Паскье – наместник Свято-Троицкого монастыря в Чебоксарах. У него очень добрые глаза, но наместник он строгий, ничто не ускользнет от его взгляда.

Когда я впервые увидела отца Василия, он стоял на верхушке лестницы у монастырской стены и развешивал корзиночки с цветами. Чуть позже в монастыре появилась голубятня – к наместнику однажды прилетела белая голубка с поврежденным крылом, и он, никогда не любивший птиц, приютил ее. Это было незабываемое зрелище – высокая плотная фигура наместника и семяющая рядом белая голубка. Ну, где одна, там и остальные!

Бывая в Чебоксарах, я каждый раз старалась забежать к отцу Василию на чашку чая, и очень дорожила этим общением.

* * *

Есть в монастыре необычная деревянная статуя Николая Чудотворца в образе Николы Можайского, в одной руке меч, в другой – храм. Зовут его здесь «Никола – пилены ноги» и очень почитают. Это редчайший памятник церковного искусства XVI века.

Чувашский просветитель Василий Магницкий (1839–1901) писал о нем: «При Троицком монастыре ... чтится чувашами резное из дерева изображение Николая Чудотворца, в рост человека, известное у русских под названием Никола – пилены ноги». После закрытия монастыря статуя хранилась в художественном музее, но у нее отняли и меч, и храм, и архиерейскую ризу. В 1996 году старинный деревянный образ вернулся в стены монастыря.

По преданию, в древние времена она сама приплыла в Чебоксары по Волге. Даже некрещеные чуваша и марийцы из многих окрестных мест приходили «судиться к Николаю Угоднику»: считалось, что перед этой статуей невозможно сказать неправду и при этом не упасть замертво. Так Николай Чудотворец разрешал споры и тяжбы. «К сему образу приходят судиться. Но боясь от сего образа наказания от лжи, не божась и не делая клятвы, всегда признаются».

Сегодня в богатых архиерейских одеждах статуя выносится во время больших праздников, в остальное время хранится в храме, она с веками стала очень хрупкой. А копия выставлена в часовне у стен монастыря.

Одна из самых старых церквей Чебоксар – Успенская. Синий купол с золотыми звездами виден издалека, словно на острове стоит храм на кусочке земли, выдающемся в залив.

Основанная в XVII столетии, церковь, как и многие другие, была закрыта.

В конце 70-х, когда началось строительство Чебоксарской ГЭС, многие храмы города, находившиеся в этой части (ныне залив), попали в зону затопления и были разрушены. Успенский храм был частично сохранен, но пришлось засыпать песком первый этаж и сделать вокруг здания бетонный оостов. Теперь он находится как бы «на островке».

Планировалось сделать в здании реставрацию и переделать храм в органный зал, но ничего из этого не вышло.

28 августа 2018 года храм отметил свое 255-летие, еще многое предстоит сделать для его восстановления, и я надеюсь, что все получится, ведь это еще одна визитная карточка города.

Есть у церкви одна особенность: прежний настоятель отец Петр рассказал мне однажды, что в стены заложены струны. И когда поют всего два человека, возникает ощущение, что поет целый хор. Здесь необыкновенная акустика.

Успенская церковь стоит над заливом, где плавают лодочки, бьют фонтаны и летают чайки над подвесным пешеходным мостом, соединяющим старый город с его центральной частью. А еще здесь живут лебеди. За ними ухаживают, кормят, построили загон и домики. Среди белоснежных лебедей плавает черный красавец, словно принц в окружении свиты.

Однажды весной на воду опустилась вторая стая – это дикие лебеди решили отдохнуть от дальнего перелета в прекрасном чебоксарском заливе!

К заливу выходит Красная площадь – одна из старейших площадей города. Сегодня она современная, с колесом обозрения, прогулочными зонами, небольшими кафе. Выстроились в ряд ресторанчики и вдоль красивого здания речного порта.

Лучшие виды на старый город – из парка Победы на высоком холме. Правда, стали появляться высотки, мешающие обзору.

Бульвар Купца Ефремова – небольшая пешеходная улочка, спускающаяся к заливу, названа именем одного из главных купеческих родов Чебоксар, чьи особняки стояли вдоль улицы.

Здесь надо обязательно подойти к камню таганайту – символу солнца, любви, добра и счастья. Если прикоснуться к камню и загадать желание, то оно обязательно исполнится.

Здесь же на бульваре – памятник главным героям «Двенадцати стульев», Остапу Бендеру и Кисе Воробьянинову. А неподалеку – еще один памятник: Маленькому Принцу и его Розе.

На бульваре находятся два известных заведения. Ресторан-музей чувашской кухни «Ехрем хуҫа» и Музей пива. Чувашское пиво – это отдельная песня!

Интересный факт

Первой официальной тюрьмой в России является чебоксарская тюрьма, построенная по приказу Ивана Грозного. Изначально она была деревянной и при первом же городском пожаре сгорела дотла.

Новую, уже каменную тюрьму построили в 1648 году.

В 1842 году чувашская тюрьма превратилась в Чебоксарский арестный дом, а в 1871 году стала «романтично» именоваться Чебоксарским тюремным замком. Здесь отбывали наказание самые разные категории преступников: от крестьян, обругавших царя или церковь, язычников, не желающих принимать христианство, до самых злостных душегубов, в том числе из дворянского сословия.

10 камер из 39 имеющихся – старинные. Слышала, вроде музей хотят сделать.

* * *

Раскинула руки над заливом Мать-Покровительница. Памятник словно обнимает город, символизирует мать целого народа и его духовное возрождение. Высота памятника почти 46 метров, а вместе с насыпью Мать-Покровительница возвышается над заливом на 57 метров.

Кто-то сказал мне, что у этого памятника есть еще одно значение. Оно олицетворяет собой священное дерево Кереметь, соединяющее мир живых (посередине) с миром Богов (вверху) и миром мертвых (внизу). Тут уж полагаюсь на собеседника, все-таки кандидат наук в области религии.

Кстати, о религии. Чебоксары, пожалуй, единственный город, где стоит памятник всем религиям.

Бронзовый цветок лотоса расцвел в парке 500-летия Чебоксар. Держат огромный бутон из семи лепестков семь вставших в круг бронзовых девушек.

На каждом лепестке символ одной из семи основных религий мира: христианский крест, мусульманская звезда с полумесяцем, иудейская звезда Давида, знак инь-ян даосизма, языки пламени зороастризма и другие. 7-метровая скульптура символизирует единство народов, культур и религиозных воззрений.

Приветливое отношение к людям – независимо от конфессии или национальности – одна из главных приятных черт Чебоксар. Здесь неожиданным образом сочетается православие со старыми обрядами. На Троицу город вымирает – все отправляются в деревню, в родные места, это очень важный праздник. И тут же...

– Представляешь, кто-то из соседей бросил старую монету на фундамент дома, который мы строим! – возмущенно рассказывает знакомая.

– Ну и что?

– Как что? Это же заговоренные монеты, чтоб дом не строился! Надо было их в дерево вбить, чтоб все вернулось тем, кто это устроил. Ну да ладно, просто выбросила.

– Ох уж эти глупые девчонки! – сетует другая знакомая. – Мужиков привораживать научились, а что дальше делать – не знают!

Зайдешь в парикмахерскую – за час столько историй наслушаешься, сколько в других местах за месяц не узнаешь!

Я скучаю по Чебоксарам, этот город создает ощущение комфорта.

Прежде всего – пиво!



Я боюсь рассказывать о чувашской кухне, потому что не смогу остановиться, я напробовалась ее блюд, и рецепты у всех знакомых выпрашивала, и мне придется бить себя по рукам, иначе получится книга в книге – о чувашской кухне и связанных с ней обрядах.

Но я рискну. И начну, конечно, со знаменитого чувашского пива.

Пиво – древнейший напиток чувашей, его истории несколько столетий. Пиво разрешали пить даже детям, поскольку варили (и до сих пор варят в деревнях) – таким образом, чтобы оно утоляло жажду и даже насыщало, но не ударило в голову.

В каждой деревне и даже во многих семьях были свои рецепты. На гербе Чувашии – роща с шишечками, оказывается, здесь выращивают 90 % всего российского хмеля!

Историки считают, что технологию приготовления пива чуваша восприняли от южных народов. Чувашские слова созвучны с аналогичными словами, относящимися к пиву у персов и народов Индии.

В 1997 году в Чувашии открыли музей пива, где проходят не только экскурсии, но и дегустации. Таких музеев в России три: в Москве, Санкт-Петербурге и Чебоксарах.

Здесь проводят и обряды, связанные с пивоваренными традициями.

* * *

Для каждого случая существовало свое пиво.

Весеннее пиво – сурхи сара,

Пасхальное – ман кун сари,

Пиво матери земли – сер амаш сари,

Пиво пчелиной матки – хурт ами сари,

Пиво для моления – чук сари

и так далее, видов пива, каждое со своим названием, было несколько десятков.

Для праздника Акатуй варили одно пиво, для крещения ребенка или поминок – другое.

* * *

Древний обряд «кёр сәри» лежит в основе «Кёр пуянлахе» – праздника осеннего богатства.

Когда завершали сбор урожая, из собранного зерна пекли хлеб и варили пиво.

Сегодня этот праздник уже в современном его виде проходит в Чувашии, и самое зрелищное мероприятие – конкурс пивоваров. Каждый из участников учит своего преемника (родственника – внука, племянника, или просто знакомого) варить пиво, а авторитетное жюри определяет, что из этого получилось.

«Кёр сәри» – старейший земледельческий обряд чувашей, во

время которого в старину приносилась бескровная жертва девяти, а местами и двенадцати высшим богам. По преданию, боги требовали себе в жертву такие продукты, к которым должна быть приложена рука человека – например, варение пива.

Женщины облачались в белую рубаху с богатым орнаментом на груди, узоры означали символы солнца, небесного огня, небосвода, гор и древа жизни, позднее появилась рубаха из пестрядинной ткани с двумя рядами оборок, фартук с вышивкой, головные уборы и украшения.

Мужчины также появлялись в белой рубахе, богато украшенной орнаментом-вышивкой или в рубахе из пестряди с тканым поясом. Поверх рубахи – длинный халат из домотканого белого холста с орнаментом. В прошлых веках его носили в основном пожилые мужчины, которые являлись жрецами во время различных жертвоприношений. На голове – колпак. Также мужчина надевал белые или сероватые ёйтма (порты), заправленные в черные сапоги.

Обязательно звучала музыка: гармонь, скрипка, барабан и треугольник.

Празднование «кёр сәри» обычно устраивалось в конце октября или в начале ноября на новолуние.

Во время праздника нужно обязательно обойти родственников с угощением и пробовать пиво из нового урожая.

Обход начинался в главном доме – основателя рода. Во всех домах починали бочку пива. Опуская в пивной сосуд горячую кочергу, наговаривали: «О, боже, прими наше жертвенное пиво. Тебя поминаем, молим молочком нового урожая (то есть пивом), преклоняемся пред тобой. Молимся, чтобы из одного зерна произрастало тысяча зерен. Дай силу народу, миру покой. О, боже, дай нам, вкусив горечь пива, сладострастно говорить».

Молились с наполненными кружками пива не только за умерших членов семьи и за здравствующих хозяев дома, но и поминали славных предков, например, тех, кто прославился в военных походах, кто погиб на войне, а также за всех тех, кто совершал хорошие дела. Молитву сопровождали стрельбой из ружья и лука.

В молитвах просили верховного бога Туря помочь заполнить все клетки хлебом, чтобы иметь достаток на питание, трапезу, возможность возвращать долг и воздавать подавание нищим.

Когда я попросила прислать мне деревенские рецепты традиционных чувашских блюд, которые мне очень понравились, то прислали и «бонус» – рецепты деревенского пива.

Я не уверена, что мы с вами пойдем в поля собирать хмель, да и с бочками не просто, но рецепты все-таки напишу.

РЕЦЕПТЫ

ВЫДЕРЖАННОЕ ДЕРЕВЕНСКОЕ ПИВО

Ингредиенты на 30 л пива:

3 кг солода
200 г хмеля
1 кг меда
50 г дрожжей
3 ст. л. соли
6 протертых вареных картофелин
10 листьев молодой полыни
6 стаканов грушевого отвара
5–6 ст. л. фруктового повидла или ягодного пюре
3 ст. л. сахара
0,5 г карамели

Готовое пиво наливали в деревянные дубовые бочки с плотно закольцованными деревянными обручами, добавляли мед, отверстие для слива плотно закрывали пробкой и выдерживали в погребе со льдом 2–3 месяца. В колодце держали до года.

В советское время клали карамель – конфетки «подушечки».

Бочку открывали с молитвой, скорее заговором, которая по-русски звучит так: «Пусть отстающий отстает, а ведущий поведет, у бочки голова медова, у хозяина голова на месте».

ЧАВАШ САРИ

еще один вариант домашнего пива

Ингредиенты на 10 л пива:

40–100 г хмеля
200–300 г пивных дрожжей
100 г сахара

Солод готовили из ржи, ячменя, овса, еще раньше – из проса. Зерна хорошо промывали, замачивали, проращивали в теплом месте, просушивали, размалывали.

Цвет пива зависит от цвета солода. Если сушили на солнышке – пиво было светлее, если в печи – темнее. Собирали хмель в июле-августе, шишки должны быть зеленого цвета и не распутившиеся с желтой пылью внутри.

Вкус зависит также от воды, мягкая вода дает крепость и пенистость. Зимой пиво готовили из артезианской воды, весной и летом колодезную воду разбавляли дождевой или талой водой.

* * *

Традиционных обрядов в Чувашии множество.

Вот лишь несколько из них.

Сумар чук (или Шумар чук) – моление о дожде, которое совершалось рядом с водой, дети по всей деревне собирали припасы, приготавливали из них жертвенные блюда, в первую очередь кашу. Молились, просили о дожде, принося в жертву богу часть стряпни, а также яйца и воробьев, женщины пекли обрядовые лепешки.

Во время моления старики бросали в воду часть приготовленной еды, приносилась и специальная жертва воде, состоявшая из воробьев и яиц. По окончании моления и трапезы происходило массовое купание участников обряда. Тех, кто не хотел участвовать в обряде, обливали водой или насильно толкали в воду. Возвращаясь обратно в деревню, участники моления продолжали обливать друг друга водой, причем не только участвовавших в обряде, но и просто встреченных!

Стараясь жить в единстве с природой, чувашки смотрели на воду как на основу жизни, поэтому во время обряда молились и о том, чтобы молодые люди создали семьи.

* * *

Обряды чаще всего проводились на холме – кереметь, это место, где живут духи.

Выбиралось возвышенное место около воды, к западу от деревни (западная сторона была связана с миром мертвых). В центре холма должно расти дерево, любое, кроме дуба, или устанавливался столб.

* * *



Народные песни

Длинными зимними ночами молодежь проводила время на посиделках – «улах».

Посиделки организовывали девушки. Собирались обычно у кого-нибудь дома или в доме одинокой женщины, а участники посиделок помогали ей в делах по дому – дров наколоть, хлев почистить.

Девушки приходили с рукоделием: вышивкой, вязанием. Затем появлялись парни с гармошкой, садились между девушками и смотрели на их работу, угощали пряниками. На посиделках пели песни, плясали, устраивали игры, такие посиделки собирались на многих улицах, и парни за ночь успевали побывать на многих. Приходили и родители, посмотреть на будущих женихов-невест. Их угощали пивом, а они клали в ковши деньги, которые отдавали гармонисту.

* * *

«Майкун» – самый светлый и большой праздник у чувашей. Перед Пасхой женщины обязательно моют избу, белят печи, мужчины наводят порядок во дворе. К Пасхе варят пиво и наполняют бочки. В день перед Пасхой моются в бане, а ночью идут в церковь на «Автан келли».

На Пасху и взрослые, и дети наряжаются в новые одежды.

Красят яйца, готовят «чйкйт», пекут пироги.

По традиции в дом первой должна войти девочка, тогда у скотины будут телочки! Девочке дают крашеное яйцо и сажают на подушку, где она должна сидеть очень тихо, чтобы домашние птицы – куры, гуси, утки – спокойно выводили птенцов.

«Мйнкун» длится целую неделю. Дети веселятся, играют на улицах, катаются на качелях. В старину на каждой улице специально к Пасхе устанавливали качели, на которых катались не только дети.

Взрослые на Пасху ходят «калйм», в некоторых деревнях это называют «пичке пуслам», т. е. открывать бочки. Все собираются у одного из родственников, а затем ходят по очереди из дома в дом с песнями под гармошку.

В каждом доме принимают угощения, поют, пляшут.

Но прежде всего старики молятся божествам, благодарят за проведенный год, просят удачи в следующем году.

* * *

«Акатуй» – весенний праздник, проводимый после завершения посевных работ, праздник сохи и плуга. Во время праздника проводятся соревнования по борьбе, скачкам на лошадях, стрельбе из лука, в перетягивании каната, в лазании по шесту за призом. Победителей награждают подарком, а самый сильный из борцов получает звание «паттйр» и в награду барана.

Торговцы устраивают палатки и продают сладости, калачи, орехи, мясные блюда. Парни угощают девушек семечками, орехами, сладостями, играют, поют, танцуют и веселятся. Дети катаются на каруселях. На празднике варят в огромных котлах суп – шйрпе.

В старину перед праздником «Акатуй» приносили в жертву домашнее животное и молились божествам, молодежь гадала о будущем урожае.

Таких праздников множество, я рассказала только о некоторых из них.

**Суп из сердечной травки – кулинарные радости
Чувашии**



За два года постоянных поездок в Чебоксары я, кажется, узнала все, что только можно о чувашской кухне. А потом этот город остался далеко, и я лишь вспоминала о нем с теплотой.

Но однажды вернулась и сразу же обрела историю.

Мой собеседник спросил:

– Ну, суп из серде вы, конечно, варили?

– Из чегооо?

Когда тосканцы идут в весенние холмы за свежей дикой спаржей и диким фенхелем, чувашки идут в весенние леса за серде – так называется эта травка на чувашском, а на русском вообще что-то лубочно-сказочное – сныть.

Собирают серде побольше, чтобы набить наволочку и засушить на зиму длинные стебли, потом, зимними днями, их достают, обдают кипятком, а потом режут и варят суп, получая такие нужные зимой витамины.

Самый лучший суп из серде, который в шутку называют «сердечным» супом (кстати, да, витаминов там достаточно!), – из молодой, весенней травки.

Да и в русских деревнях когда-то так варили и называли «снитными щами», но в основном забыли, а в Чувашии варят!

– Бабушка собирала и нас научила, – рассказывает мой собеседник, – теперь и я с семьей весной выбираюсь в лес, и приносим домой зеленые снопы, и варим супчик.

Сердечный супчик из сныти варят как обычные зеленые щи со щавелем, картошечкой, морковкой, сырое яичко в конце варки могут разбить, чтобы схватились в горячем супе его нити, или крутое положить в тарелку при подаче и заправляют сметанкой. Иногда клецки бросают.

Как щавель в конце варки, зеленые стебли весенней травки кладут в суп или целиком, или нарезанные.

Говорят, сердечная травка не только витаминами обогащает, но и душу согревает.

А на вопрос:

– Ну, какая же она по вкусу? – мой собеседник задумался, вздохнул:

– Ой, даже не знаю, как описать... а давайте в следующий раз вы заранее скажете, что приедете, и я вам сухой принесу, вы потом дома суп сварите!

Рассказывая о еде, мой собеседник бросал руль и размахивал руками. А я зажмуривалась и ахала – ну чисто Неаполь, а не дороги Чувашской Республики.

Он рассказывал о селедке, о том, как дед заливал картошку кефиром и посыпал зеленым луком. И рассказывал так, что хотелось немедленно бежать и есть эту картошку, и эту селедку!

– Ну рулет-то вы, конечно, делали?

И я получила идеальный рецепт тосканской поркетты, вот только розмарина в ней побольше.

* * *

На рулет «от Ильи» берется брюшная часть, на чебоксарском рынке она так и называется – на рулет. Разрезается вдоль дважды, с одной стороны ведется разрез, но не доводится до конца, и с противоположной чуть ниже первого в другую сторону – тоже не до конца. Чтоб держалось единым куском, а не развалилось на три части. Пересыпается все солью, перцем, мелко нарезанным чесноком, травками по вашему вкусу (розмарин, кориандр, тимьян – все, что вашей душе угодно), и отправляется в прохладное место (в холодильник летом или на балкон зимой) на ночь. Утром сворачиваем плотно рулет в трубочку, перевязываем веревкой – и в пакет для запекания, проделав в нем дырочки. Сверху будет шкурка, внутри слои мяса со специями. И дальше на час в духовку при 180 °С, затем убавляем до 150 °С и оставляем еще на час, и дальше уже при 100 °С можно еще полчаса подержать. Едят рулет охлажденным. И если вам нравится тосканская поркетта – вы получите аутентичный вкус. Только будет это чувашским рулетом!

* * *

В чувашской кухне много очень вкусных блюд, есть среди них самые известные, традиционные. Я пробовала их в пекарнях, в ресторанах, в гостях, но почему бы не приготовить самим! «Аутентичные» деревенские рецепты истребованы у знакомых,

которые с удовольствием ими делились.

На голодный желудок читать дальше не рекомендуется!

РЕЦЕПТЫ

ХУПЛУ

пирог

Чувашская кухня всегда была разнообразна, но не богата. Мясо было роскошью, поэтому ели его по праздникам.

Именно к праздникам и готовили хуплу, ставшим сегодня повседневной едой.

Это большой круглый пирог с мясо-крупяной начинкой (в пекарнях часто кладут туда только картофель).

Слово «хуплу» переводится как «закрытое блюдо». Корень слова «хуп» – «закрой», «хупă» – «крышка».

Ингредиенты:

Тесто дрожжевое:

340 г муки

18 г сахара

12 г дрожжей

120 мл воды

Смешиваем дрожжи с 2 ст. л. муки, сахаром и водой, оставляем на ночь. Утром добавляем оставшуюся муку, вымешиваем, даем подняться тесту 2 раза в теплом месте.

Тесто бездрожжевое:

2–3 ст. л. растительного масла

2 стакана муки

1 стакан сметаны любой жирности

вода

соль

Начинка:

1/2 стакана пшеничной крупы

1 кг картофеля

5 луковиц

300–400 г мяса (свинина, гусь, курица)

соль, перец

2 стакана любого бульона

50–150 г сливочного масла

Воду, соль, растительное масло, сметану, муку – все перемешиваем и замешиваем нетугое тесто.

Тесто делим на две части, примерно: 2/3 и 1/3.

2/3 части теста раскатываем и кладем на дно формы диаметром примерно 26–28 мм. Края теста должны быть выше бортика формы.

На дно теста кладем крупу, распределяя по всему дну. Сверху – заранее перемешанные между собой нарезанные кубиками мясо, лук, картофель, подсоленные и перченые.

1/3 части теста раскатываем и накрываем верх пирога.

Края двух частей теста соединяем между собой. В середине получившегося пирога делаем отверстие.

Печем 1,5 часа в духовке, разогретой до 180–200 °С.

Достаем, вливаем в отверстие бульон и накрываем фольгой, снова ставим в духовку на 2 часа при температуре 100 °С.

Хуплу подается горячим как второе горячее блюдо в форме, в которой он выпекался. Это символ солнца!

После того как подали к столу, верхний слой хуплу срезаем ножом до шва, скреплявшего две части теста. Едим ложкой, «крышка» – вместо хлеба.

Апаче тутла пултар! (Приятного аппетита!)

ХУПЛУ

2-й вариант

Ингредиенты:

280 г муки

18 г сахара

7 г жира

12 г дрожжей

120 мл воды

390–400 г свинины

550 г картофеля

100 г репчатого лука

желток для смазки пирога

2,5 г жира для смазки противня

соль

свежемолотый черный перец

Готовим дрожжевое тесто. Пока оно поднимается, готовим начинку – нарезаем мелкими кубиками мясо, сырой очищенный нарезанный картофель, сырой репчатый лук, заправляем солью,

черным молотым перцем и хорошо перемешиваем. Солим, перчим, тщательно перемешиваем начинку и оставляем мариноваться на 30 минут, чтобы выделился сок.

Готовое тесто раскатываем на 2 круглые лепешки толщиной около 1 см, одна больше, другая меньше диаметром.

Большую лепешку кладем в смазанную жиром форму. Сверху выкладываем начинку и выравниваем. Покрываем меньшей лепешкой и соединяем края, защипывая веревочкой. Оставляем на 35–40 минут.

В середине делаем отверстие для выхода пара и несколько проколов. Сверху смазываем взбитым яйцом и молоком.

Выпекаем при температуре 180–220 °С в течение часа. Минут за 15 до готовности осторожно вливаем сок, выделившийся при мариновании начинки, в отверстие.

После выпечки сбрызгиваем водой и оставляем постоять под чистым полотенцем 15–20 минут.

Иногда начинку не перемешивают, а укладывают слоями.

Для пышности теста все ингредиенты и кастрюлька должны быть теплыми, но не перегретыми.

Соль и сахар в тесто желательно растворить.

ШАРТАН

прессованное мясо

Самое известное блюдо национальной чувашской кухни и главный местный деликатес.

Шартан (ширтан) – это баранина с чесноком и специями, которую запекают в духовке. Содержимое помещают в натуральную оболочку из овечьего желудка. Очень плотно, чтобы получилось как бы прессованное мясо. Блюдо запекают на медленном огне в несколько этапов. Сначала ждут румяную корочку, остужают, затем повторяют процесс. Мясо получается полусухим и фантастически нежным. Шартан продается в магазинах и на рынке, но сегодня его делают из говядины, иногда с добавлением свинины.

ШУРПЕ, или КАКАЙ ШУРПЕ

(или какай шурби) самый популярный суп

Главный суп чувашской кухни – шурпе из потрохов, мяса и субпродуктов.

В похлебку сгружают заранее отваренные свиные ножки, рубцы, сердце, печень, легкие. Основной компонент настоящего шурпе – баранина или говядина, к мясу добавляют пшено, репчатый лук и пряности. Так готовят шурпу по классическому чувашскому рецепту.

В ресторанах иногда отступают от традиций и заменяют крупу картошкой или вермишелью, добавляют морковь.

Чувашский суп шурпе нужно есть, подавая как положено: с рубленой зеленью и свежим чесноком.

Раньше шурпе готовили по большим праздникам или во время закалывания скота, чем свежее продукты, тем нежнее получается какой шурпе.

И это единственное блюдо, с которым я так и не нашла общий язык!

Ингредиенты:

1,5 кг субпродуктов (сердце, легкие, печень, свиные или говяжьи ножки)

200 г говядины

3 луковицы

150 г риса (или крупа ячневая, пшено, перловка)

30 г зелени (укроп, петрушка)

соль

В магазинах иногда продается готовый набор, который так и называется: «Шурпе».

Ножки кладем в холодную воду и варим бульон. Субпродукты и говядину нарезаем средними кубиками, кладем в бульон и варим до готовности.

Когда ножки сварились, их вынимаем, удаляем кости, нарезаем мясо небольшими кусочками, добавляем нарезанное кусочками мясо, промытую крупу, нарезанный мелко лук, варим до готовности мяса, перед завершением солим.

ШУРПЕ

2-й вариант

Ингредиенты на 500 мл супа:

56 г свиных ножек

50 г сердца

22 г печени
100 г легкого
50 г рубца
20 г говядины
100 г репчатого лука
5 г пшена
5 г соли
5 г чеснока и зеленого лука

Свиные ножки и рубцы варим отдельно. Отвар сливаем. Мясо отделяем от костей. Нарезаем кубиками мякоть ножек и рубцы.

Сердце, печень, легкие, говядину или баранину заливаем холодной водой и варим 2–2,5 часа, затем вынимаем и бульон процеживаем.

Сваренные субпродукты и мясо нарезаем кубиками и кладем в бульон, добавляя ножки и рубцы.

Доводим до кипения и добавляем промытое пшено, соль, мелко нарезанный лук и варим до готовности.

За 5 минут до готовности кладем перец горошком и лавровый лист. При подаче посыпаем нарезанным зеленым луком, отдельно подаем мелко нарезанный чеснок.

Еще один вариант – с добавлением картофеля.

Вариант из города Канаиш

Баранину или свинину нарезаем средними кубиками, подсаливаем и обжариваем до румяной корочки. Добавляем мякоть помидоров и обжариваем все вместе 2–3 минуты.

Сердце и почки отвариваем по отдельности, бульон от варки почек сливаем, от сердца оставляем. Сердце и почки нарезаем кубиками или ломтиками. Пассеруем на свином сале лук и морковь, затем заливаем все ингредиенты горячей водой. После закипания убавляем огонь, кладем нарезанный кубиками картофель и варим до готовности. В самом конце приправляем солью, перцем, лавровым листом. При подаче посыпаем нарезанным зеленым луком.

Вариант по-малоарбузински

Используем только мясо баранины без субпродуктов. Тушу целого барана рубим на куски, заливаем водой и варим 2–2,5

часа.

Затем кладем репчатый лук, нарезанный маленькими кубиками, в конце соль, перец горошком и лавровый лист. Крупные кости убираем. В летнее время варим над костром. В зимнее – в больших чугунных котлах (хуран) для праздников.

Нельзя добавлять холодную воду, это разрушает витамины. Нельзя варить в железной плохo луженной посуде с открытой крышкой, бурно кипятить, часто перемешивать. При варке супов обязательно соблюдать последовательность закладки продуктов.

ХУРАН КУКЛИ

или «моя прелесть», потому что люблю я это блюдо нежной любовью!

Это вареники, которые иногда называют чувашскими пельменями. Их лепят из пресного теста и отваривают в воде. Традиционно в Чувашии это блюдо готовили не из мяса, а из творога или картошки. Обязательно попробуйте местные вареники со сметаной и посыпкой из жареного лука.

Встречаются самые разные начинки: с картошкой и луком, с капустой, с зеленым луком и яйцом, с ягодами.

Но самый традиционный и мой любимый вариант хуран кукли – с начинкой из несладкого творога и зеленого лука.

Ингредиенты:

100 г пшеничной муки
4 яйца
вода питьевая
1 ст. л. сливочного масла
100 г сметаны
соль по вкусу

Замешиваем крутое тесто, добавляем по вкусу соль и 1 ст. л. сливочного масла, выдерживаем 40 минут, формируем как обычно вареники: на 10 г теста – 10 г фарша для одного вареника.

Начинка для хуран кукли:

зеленый лук – 150 г
творог домашний – 800 г
сливочное масло – 50 г

Для начинки промываем и мелко шинкуем зеленый лук,

соединяем с отжатым и протертым творогом, заправляем 50 г растопленного сливочного масла.

Опускаем в кипящую подсоленную воду и варим при слабом кипении 7 минут.

Подаем со сметаной.

ЧЫКЫТ (ЧӐКӐТ)

чуваши́ский сыр из печи, еще одна «моя пр-р-р-релесь»

Чуваши́ский сыр из печи похож на творожную запеканку, но не сладкую и более нежную.

Ингредиенты:

500 г творога

100 г сметаны

2 яйца

соль по вкусу

Смешиваем домашний жирный творог со сметаной и яйцами, солим, ставим в духовку, разогретую до 180 °С, на 30–40 минут, до образования корочки.

Перед подачей смазываем сверху сливочным маслом.

В старину в чувашских деревнях его запекали в специальном обруче из липы на липовой доске.

ТЕЛЯТИНА, ТУШЕННАЯ В КИСЛОМ МОЛОКЕ

Ингредиенты:

150 г телятины

10 г топленого масла

1 луковица

60 мл кислого молока

1 ст. л. с горкой муки

соль и перец по вкусу

Нарезанную крупными кусками телятину обжариваем до образования румяной корочки, добавляем мелко нарезанный лук, закрываем крышкой и тушим минут 15 на слабом огне.

Кислое молоко перемешиваем с мукой, вливаем в мясо, солим, перчим и тушим до готовности мяса.

Подаем в соусе, в котором тушилось.

ПЕРЕМЯЧИ

чувашские беляши, очень вредные, но вкусные

Это изделие из дрожжевого теста с начинкой из жирного мяса, картофеля или творога.

Ингредиенты:

Для теста (на 6 перемячей):

2 стакана муки

15 г дрожжей

2/3 стакана молока

12 яиц

соль по вкусу

Для фарша:

200 г мякоти говядины или баранины

1 луковица

соль и перец по вкусу

молоко

Делаем дрожжевое тесто, как обычно, когда тесто подошло, формируем «брусок», от которого отрезаем по 50 г, формируем шарики.

Обваливаем шарики в муке и раскатываем лепешки диаметром примерно 10 см.

Мясо на фарш пропускаем через мясорубку вместе с луком, солим, перчим, добавляем чуть-чуть молока и хорошо вымешиваем фарш.

Кладем начинку на лепешки и приминаем так, чтобы с краев тесто выступало на 1,5–2 см. Края приподнимаем и защипываем, оставив в центре отверстие величиной с пятикопеечную монету.

Сформированные перемячи кладем на доску и даем им расстояться, затем опускаем в сковороду с высокими бортами в кипящий фритюр отверстием вниз. Пожарив, переворачиваем и вливаем в отверстие кипящее масло.

Подают горячими к мясному бульону.

РЫБА В МОЛОКЕ

Рыба в молоке – традиционное национальное чувашское блюдо. Подобное блюдо есть в финской, карельской, марийской кухнях.

Ингредиенты:

350 г любой речной рыбы

450 г картофеля

500 мл молока

1 стакан воды

1 ч. л. сливочного масла

соль по вкусу

Рыбу очищаем от чешуи и внутренностей, промываем, нарезаем небольшими кусками и солим.

Молоко разводим водой и доводим до кипения.

Выкладываем в молоко очищенный, нарезанный небольшими кусочками картофель, варим 5 минут на среднем огне, затем добавляем рыбу, подсаливаем при необходимости и доводим рыбу с картофелем до готовности на умеренном огне.

Перед подачей заправляем сливочным маслом.

МУСС ИЗ КАЛИНЫ

десерт

Это национальное чувашское блюдо обычно подают в качестве десерта.

Ингредиенты на 1 порцию:

100 г калины

100 г солода (заменяется медом с сахаром, меду чуть побольше, чем сахара)

3 ст. л. воды

Из калины выжимаем сок. Ягоды смешиваем с солодом, помещаем в кастрюльку, вливаем воду и томим на умеренном огне, пока не получится густое пюре.

Перед подачей охлаждаем и поливаем ранее отжатым соком.

ХЛЕБНЫЙ СУП С КАЛИНОЙ И МЕДОМ

Ингредиенты на 1 порцию примерно на 500 мл супа:

100 г черствого ржаного хлеба

70 г калины

20 г меда

Хлеб натираем на крупной терке.

Калину перебираем, промываем, заливаем кипятком, покрыв ягоды, и даем постоять 30 минут, затем воду сливаем, заливаем свежей и варим на слабом огне 30–35 минут.

За 10 минут до конца варки кладем натертый хлеб, мед, доводим до готовности.

Подаем горячим или холодным со сметаной.

ЧАВАШ ХАМЛА ЧЕЙЕ

чувацкий чай с хмелем, старинный напиток

Хмель содержит в своем составе флавоноиды, которые способствуют укреплению костей, заживлению ран.

В деревне мне сказали, что если шишки растения истолочь и принимать 3 раза в день по 1/2 столовой ложки перед едой, то они могут помочь при неврозах, тахикардии и вегето-сосудистой дистонии.

Ингредиенты:

2,5–3 ч. л. шишек хмеля, 5 ч. л. листьев мяты,
1,5 ч. л. душицы

Все травы измельчаем и перемешиваем.

1 ст. л. трав заливаем 500 мл кипятка. Плотно закрываем и даем настояться 30 минут.

ГДЕ ПОЕСТЬ?

Итальянский ресторан «Аль Денте» в гостинице «Чувашия» на улице Ленина. Цены чуть выше, чем в других заведениях города, вкусно, достойно.

* * *

«Хочу пельмени» – К. Маркса, 31, справа от Рождественской церкви, советская, чувашская и прочая кухня в заведении, стилизованном под времена СССР, ценник гуманный, все очень вкусно, часто нет свободных

мест. Здесь лучшие пельмени в Чебоксарах и не только.

* * *

«Ханара» – пр. Ленина, 59, недалеко от ж/д вокзала. Не подумайте, что это забегаловка, простая обстановка, столы и скамьи могут вас напугать.

Стены этого популярного заведения украшены фотографиями главы республики и митрополита, его посещавших, здесь небольшой выбор и живая очередь, а продавец, она же кассир и раздатчица, спрашивает без всяких записей у 5–6 человек в очереди, что они будут заказывать, передает заказ на кухню и ни разу не ошиблась, кому что подавать. Приходят сюда ради люля – которые здесь совсем не люля, а аутентичные сербские чевапчичи со своим фирменным соусом, который нельзя купить отдельно от люля, а хочется! Как ни пыталась – секретный рецепт не выжала! А еще ради пельменей и хуплу.

Народ здесь простой, его всегда много, все качественно и вкусно. Раз в несколько дней в заведение входит очень старенький дедушка, еле ноги передвигает, невзирая на очередь, подходит к окошку выдачи и кивает на вопрос «Как всегда?». «Как всегда» означало половину граненого стакана водки и стакан томатного сока. Старичок крикает, выпивает, расплачивается и, счастливый, медленно выходит из заведения.

* * *

Британский паб «Уильям и Кейт» с хорошим выбором пива, виски и прочего и очень хорошей кухней. Любимое заведение в Чебоксарах. Вернувшись через полтора года, мы услышали от официанта: «Вас не было полтора года, последний раз вы были в августе».

Адрес: ул. Карла Маркса, 52/1.

* * *

Пафосно: ресторан «Роланд» в пароходе на вечной стоянке прямо у стен Свято-Троицкого монастыря,

горящий гирляндами огней в ночи.

* * *

Шикарный шашлык – вы, конечно, не ждали от меня этого? – справа от памятника Матери-Покровительнице в обычной палатке на набережной, надеюсь, не испортился.

* * *

На острове Буяне, на реке Свияге стоит город Свияжск



Я слишком давно собиралась в Свияжск, и картины рисовались абсолютно сказочные, поэтому в первый приезд было легкое разочарование.

Но только сначала, потому что городок действительно необычный и очень красивый.

С островом Буяном я совсем не погорячилась. На сайте официального блога Государственной Третьяковской галереи говорится, что, побывав в Свияжске, Александр Сергеевич Пушкин признался, что именно таким представлял себе сказочный остров Буян.

Остановишься на дороге – и вдруг вдали, среди излучин реки вырастает город-крепость на острове, с темным лесом позади, на другом берегу. И название так и просится – на острове Буяне. Его вылизали для туристов – даже вертолетная площадка у стен крепости имеется. И народу много, к середине дня в хорошую погоду вереница туристических автобусов на километр растягивается.

Нетрудно представить, как царю Ивану Грозному пришла

идея строительства крепости: место живописное, как все отмечают – с особой энергетикой и атмосферой. Но главное – стратегически очень удачное. Кстати, фигура Ивана Грозного – реконструкция, как он мог выглядеть в то время, в соответствующей амуниции – стоит в музее.

Город расположен на острове – высоком холме площадью около 62 га в живописной акватории реки Свияги и Свияжского залива Куйбышевского водохранилища реки Волги, в 30 км к юго-западу от города Казани.

Историки предлагали различные версии возникновения крепости на острове, в основе чаще всего их лежали местные легенды и предания. Считается, что когда-то здесь существовало урочище «Круглая гора» – древняя стоянка времен язычества, а в XIII–XIV веках – «Кара кирман» («Черная крепость»).

Население приграничного края конца XIV – первой половины XVI века в этническом плане было очень разным, и Москве хотелось контролировать здесь торговлю и оказывать влияние на чувашские и марийские народы.

К 1547 году стало понятно, что без создания базы неподалеку от Казани эти земли не покорить. Возвращаясь из неудачного военного похода в 1550 году, Иван Грозный обратил внимание на идеальное стратегическое расположение Круглой горы. Но как построить крепость в 30 км от врага, чтобы враг не заметил?

План был невероятный: срубить город в другом месте, на своих землях, затем разобрать, бревна разметить, спустить по реке и быстренько собрать уже на месте.

Все получилось! За один месяц была распланирована территория, вырублен лес, выкопаны рвы, собраны срубы, засыпаны землей и камнем крепостные стены. И во владениях казанского хана выросла крепость с восемнадцатью башнями, семь из которых были проездными, жилые строения, Троицкий собор и Рождественская церковь и даже стрельница с тюрьмой.

Есть легенда, что задолго до основания города здесь раздавался звон колоколов и появлялся таинственный монах, но стоило приблизиться к монаху – он растворялся в тумане.

Крепость в скором времени превратилась в поселение, где развивалась торговля, и к 1670 году Свияжск стал настоящим городом с посадом, слободами. В крепости были Государев казенный двор с артиллерийскими и продовольственными складами, 2 монастыря, 6 церквей, дьячная изба. Здесь жили князья, бояре, военные, духовенство, ремесленники и купцы. По городу пролегал 6 улиц, имелось 370 домов и 4 лавки. В остроге насчитывалось 736 жилых домов, рынок, гостиный двор, даже пивоварня и хлебопекарня.



Скорбященский собор



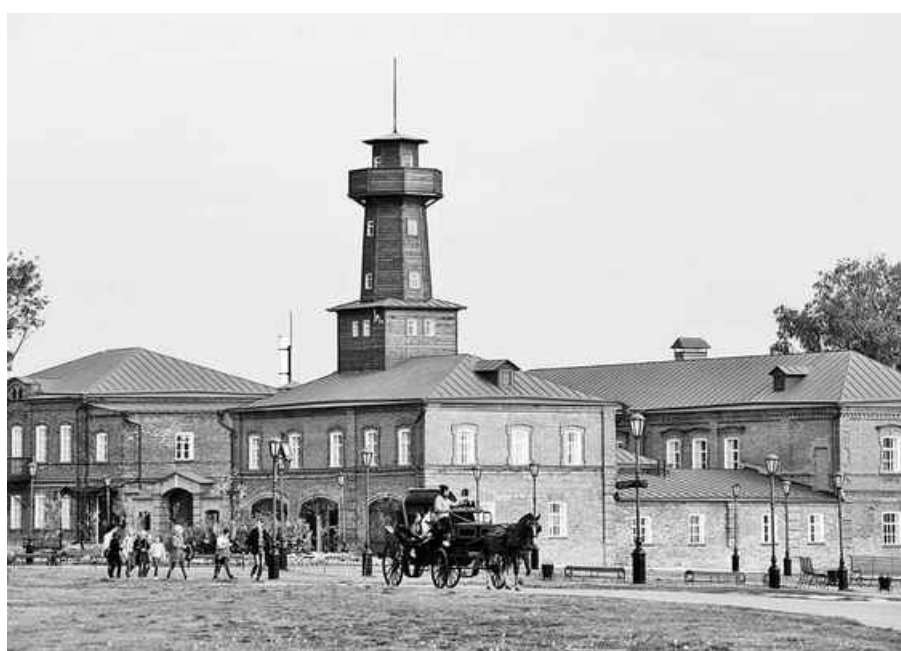
Троицкая церковь и Скорбященский собор в Иоанно-Предтеченском монастыре



Успенский Богородицкий монастырь



На главной улице Свияжска



На улочках Свияжска



Крепость Свияжск



Улочка над рекой



Домики и фонари



Домики Свяжска



Древний Свяжск



Улочки к реке



Церковь св. Константина и Елены над рекой



Свияжск полон художников



Свияжские виды

После завоевания Казани основная масса народа переселилась туда, а Свияжск остался городом монастырей, было их здесь целых три.

После революции все храмы и монастыри были закрыты. И

началась печальная история города. В 1918 году в Свяжске по приказу Троцкого расстреляли каждого десятого красноармейца местного гарнизона за то, что они не смогли победить захвативших Казань белочехов.

В Успенском монастыре в 20-х годах создается детская коммуна, а в 30-е годы исправительная колония, в которую позже стали свозить и военнопленных. Всего в стенах колонии, которая по существу стала подразделением ГУЛАГа, погибло более 5 тысяч человек.

С 1953 года, после смерти Сталина и закрытия лагерей, в монастыре была устроена психиатрическая больница, и остров забыл о своем славном прошлом, остались всего 500 жителей и одна насыпная дорога, соединяющая его с большой землей.

В 2010 году началось возрождение Свяжска, восстановлены монастыри, и он превратился в популярный туристический объект. Сюда действительно стоит приехать!

В Свяжске прекрасный музей истории города, состоящий из нескольких корпусов, часть посвящена политзаключенным, а в окнах – словно мираж – силуэты стрелцов.

Стилизация под русский дух здесь очень удачная, не режет глаз. И кони в конюшне, которых можно взять напрокат, и верхом, и в экипаже, и сувениры на продажу кузнецы и гончары здесь сами делают. Постарались воссоздать торжок и трактирчики, все вылизано, но с долей нашей обычной безалаберности, что и придает естественность.

ГДЕ ПОЕСТЬ?

Респект Свяжску за использование рыбы и местного мяса в ресторанах и кафе, уха из свежей волжской рыбы за смешные деньги – это очень мило!

Никакого пафоса, все заведения по-деревенски простые, это мы еще до известного ресторана **«Рыбацкое подворье»** внизу у воды не доползли – воспользовались советом настоятеля храма Константина и Елены о. Сергия и пошли в **кафе «Буян»** – а как еще должно называться правильное заведение на острове Буяне!

В Свяжске восстановлены и действуют два монастыря.

В одном – **Иоанно-Предтеченском** – старейшая Троицкая

церковь, 1551 года, деревянная, перевезенная с севера и собранная за одну неделю на этом месте, как и вся крепость Свияжск. Когда-то правители Европы не верили, когда послы рассказывали им об этом чуде, за неделю собранной крепости, перевезенной вместе с народом!

Здесь красивый храм Сергия Радонежского, 1604 года постройки, а собор Всех Скорбящих Радость 1898 года монументален и внушителен, светлые византийские купола над краснокирпичными стенами кажутся засыпанными снегом. Здесь в соборе находятся мощи святителя Германа Казанского, особо почитаемого в Казани, Чебоксарах и Ульяновске.

Второй монастырь – Успенский Пресвятой Богородицы – белокаменная крепость с Никольским храмом и Успенским храмом (он прекрасен!)

В этом монастыре находится необычная икона: образ святого Христофора Псеглавца.

Святой Христофор Псеглавец долгое время почитался православной церковью, и лишь на московском соборе в 1667 году он был запрещен.

Старообрядческая церковь до сих пор почитает этого святого, и икону с его изображением можно увидеть в московской старообрядческой церкви Покрова.

О нем существует много легенд, одна говорит, что Ребребус (до крещения) был из племени людоедов псаглавцев. Другая рассказывает, что он был так привлекателен, что не имел отбоя от женщин, вводивших его в искушение. Христофор попросил бога помочь, и бог даровал ему собачью голову.

Иконы Христофора «с песьею главою» были официально запрещены распоряжением Синода от 1722 года, с этого времени он изображается как воин. Свияжская фреска необычна – она изображает святого Христофора с лошадиной головой!

Вокруг городка в высокой траве устраиваются художники с мольбертами.

Это место с разливом рек, островками, золотыми куполами в густом лесу на противоположном берегу – необыкновенно живописное.

Храм в честь святых Равноапостольных царя Константина и царицы Елены – маленькая белокаменная церковь с низкими сводами. Когда-то в это место влюбился некий бизнесмен, который восстановил церковь и после рукоположения стал ее настоятелем.

Мы познакомились с о. Сергием, который разрешил снимать все, что захочется, в прочих местах с камерой прогоняли – не

положено.

Здесь находится образ почитаемой Богоматери Свяжской.

Этот храм как раз и привнес ту самую частичку чего-то личного, чего все же не ощущалось в его других местах.

Свяжск не воспринимаешь живым местом, он кажется музеем внутри крепостных стен. Я вернулась в Свяжск еще раз золотой осенью, но вот любви не случилось. Тут ничего не поделаешь – как и в человеческих отношениях, либо место твое, и ты покорен навеки, и скучаешь, и хочешь вернуться – либо остается интересным музеем и не зря потраченным временем – но не больше. Главное, что не разочаровывает, и такое бывает нередко.

Но это мое личное отношение, многие проникались Свяжском и очаровывались. Особенно эзотерики!

Читала про особые воздушные потоки, которые бьют из земли, – встанешь в такой – и снова как новенький, здоровенький.

Остров многие называют местом силы. Сюда едут не только посмотреть на старинную крепость, ставшую городом-музеем, или для молитвы в монастырях. Рассказывают, что энергетические потоки, идущие прямо из земли, подпитывают творческие способности, а особая аура острова вдохновляет, поэтому и едут сюда художники и прочие творческие личности.

Кстати, современная легенда рассказывает, что поставили здесь большевики памятник Иуде Искариоту, но подтверждения этому нет. Да и не та здесь энергетика, она у Свяжска светлая, хотя любители его мрачных страниц готовы со мной поспорить.

Какие виды от стен крепости – на разлив реки, островки, дымка на воде – полное умиротворение и расслабление! А если еще и свежей ухи подали, да вокруг позднее русское Средневековье – Свяжск однозначно стоит посещения!

* * *

Свяжск славится своей рыбой. Ежегодно здесь проходит фестиваль «Свяжская уха».

С XVI века рыбная ловля считалась самым прибыльным занятием для жителей острова. Больше всего здесь ловили лещей, и они оказались на гербе Свяжска!

В старые времена во время рыбного нереста на реке в городе не звонил ни один колокол. И совсем неудивительно, что главное блюдо крепости-острова – это уха, секреты которой передаются от поколения к поколению.

Фестиваль проходит в начале сентября, здесь обязательно

проводится конкурс рыбной ловли, а всех гостей угощают ухой бесплатно и приглашают на костюмированное шествие, во главе которого – стерлядь! Все желающие являются в костюмах на тему водного мира, водяных, русалок, рыб.

А еще можно поучаствовать в конкурсе поваров, собственные «секретные» ингредиенты нужно принести с собой, а вот котелок и рыбу предоставляют организаторы. Главное условие – команда из 2–5 человек и наличие «секретного» рецепта.

РЕЦЕПТЫ

КЛАССИЧЕСКАЯ ТРОЙНАЯ УХА

Ингредиенты:

- 1 кг рыбной мелочи для первого бульона (ерши, мелкие окуни, пескари)
- 1 кг плавников и костей крупной рыбы
- немного (по вкусу) «белой рыбы» (сорога, лещ и др.) для второго бульона
- 3 небольшие луковицы
- 3 корешка петрушки
- 1 кг картофеля
- 1 кг «хорошей» рыбы – сазан, судак, стерлядь, щука (для третьего бульона)
- 1 рюмка водки
- 1 яичный белок
- по несколько веточек (по вашему вкусу) укропа, петрушки, зеленого лука
- 2 лавровых листика
- соль и черный перец горошком по вкусу

Мелкую рыбу для первого бульона промываем и потрошим, чистить не надо.

Выкладываем в котел, добавляем хвосты и плавники крупной рыбы. Вливаем холодную воду, подсаливаем, доводим до кипения.

Снимаем пену, уменьшаем огонь. Продолжаем варить 30 минут. Процеживаем бульон, мелочь выбрасываем.

Нарезаем картофель средними кусками, очищаем от чешуи, потрошим и хорошо промываем крупную рыбу, добавляем ее в бульон. Добавляем целиком очищенную луковицу и корешки петрушки. Варим до готовности рыбы.

Убираем рыбу, добавляем картофель.

Нарезаем рыбу для третьего бульона порционными кусками, добавляем через несколько минут после того, как опустили картофель.

Теперь добавляем лавровый лист и горошинки перца.

Если бульон вышел мутным – смешиваем белок сырого яйца с небольшим количеством подсоленной воды и вливаем в уху, когда она немного остынет. Снова доводим до кипения, убавляем огонь до слабого и варим минут 15. Перед завершением добавляем водку, мелко нарезанные укроп и петрушку.

Перед подачей даем постоять минут 15 и посыпаем каждую тарелку нарезанным свежим зеленым луком.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ СУДАКА

Ингредиенты:

500 г судака

1 луковица

4–5 веточек петрушки

лимонный сок по вкусу

соль по вкусу

1 лавровый листик для бульона

Судака тщательно промываем, удаляем внутренности, голову и хвост. Нарезаем порционными кусками. Голову и хвост заливаем водой (покрываем рыбу на 2 см) и варим около часа с солью и лавровым листом.

Бульон процеживаем, снова доводим до кипения, опускаем в него рыбу и целую очищенную луковицу и варим еще 15 минут.

Рыбу вынимаем, кладем каждый кусочек в плоскую тарелку.

Петрушку мелко нарезаем, добавляем в бульон. Еще его подсаливаем, если необходимо, вливаем лимонный сок и перемешиваем.

Заливаем бульоном рыбу в тарелочках и ставим для застывания в холодное место.

ЛЕЩЬ В СМЕТАНЕ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ДУХОВКЕ

Ингредиенты:

лещ на 1,5 кг

1 небольшая луковица

пара веточек укропа

20 мл растительного масла

1/2 ч. л. зернистой горчицы
30 мл сметаны
соль, перец по вкусу
1/2 лимона

Очищаем рыбу от чешуи, потрошим, промываем. Отрезаем голову и хвост.

Солим, делаем глубокие надрезы по всей рыбе.

Нарезаем лимон тонкими кружочками и вкладываем в надрезы.

Лук и укроп измельчаем, смешиваем, подсаливаем и укладываем внутрь рыбы.

Леща подсаливаем, укладываем в форму, поливаем растительным маслом.

Смешиваем сметану с горчицей и перцем, заливаем рыбу.

Запекаем в духовке при 180 °С 5 минут, затем покрываем форму фольгой и запекаем еще минут 15. Снимаем фольгу и запекаем до образования коричнево-золотистой корочки, минут 5.

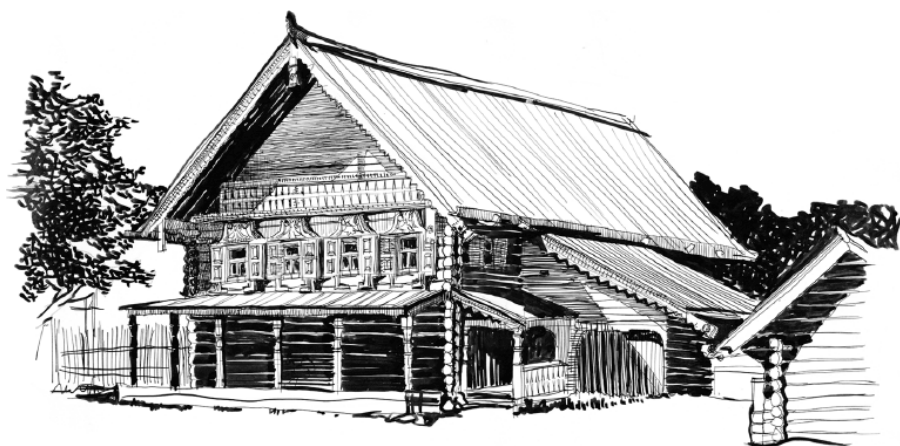
Перед подачей можно убрать лимонные колечки, а на их место вложить свежие.

Глава 3

По землям нижегородским

*К Богу приходят не экскурсии с
гидом, а одинокие путешественники.*

Владимир Набоков



Кружевной Городец – город мертвой царевны



О маленьком Городце в Нижегородской области я раньше никогда не слышала. Тем интереснее было одним летним днем оказаться на центральной площади этого городка и удивиться.

Летом добираться в Городец из Нижнего Новгорода приятнее всего на современном катере «Валдай» на подводных крыльях, долетает он до Городца за 45–50 минут. Примерно столько же ехать и на машине.

Дорога красивая. То сосновые боры, то березовые рощи, то

маленькие озера, хочется все время останавливаться и фотографировать. А деревни с такими названиями, что улыбаешься: то Тайново (интересно, какие секреты оно хранит?), то указатель на... Большое Содомово (а Гоморрово поблизости есть?). То деревня Осинки, то Березки, то Полизалово, а то и Слоново.

После привычных в более нижнем Поволжье сплошь Михайловок и Архиповок и иже с ними названия радуют.

И что вы думаете? Конечно, неспроста такое имя у деревни. Еще в татарские времена началось переселение племен из южных земель в восточные и северные. И коренное население лесов – марийцы – уходило на восток. Но многие оставались жить вместе с племенами Южной Руси, в итоге получилось смешение языков, верований, традиций и обрядов. По меткому выражению кого-то из поселенцев – настоящая неразбериха, полный содом. Так название и подхватили, и деревня с большим количеством дворов стала зваться Большим Содомовом, с меньшим – Малым Содомовом.

* * *

Чем же интересен Городец?

Во-первых, это один из старейших городов России, ровесник Москвы, основанный князем Юрием Долгоруким.

Впервые Городец упомянут в Лаврентьевской летописи в 1171 году как уже существующий город. В ту зиму городецкая дружина приняла участие в походе сына Андрея Боголюбского князя Мстислава на Волжскую Булгарию.

«В лето 6680 тое же зимы посла князь Андрей сына своего Мстислава на Болгары, и Муромский князь сына своего, и Рязаньский князь сына своего; бысть не люб путь всем людем сим, зане непогодье есть зиме воевати Болгар, и поидуче не идяху. Бывшу же князю Мстиславу на Городьци, совокупльшюся [со] братама своима, с Муромьским и с Рязаньским, на усть Оки...» – вот примерно так оно было.

Во-вторых, именно здесь в монастыре умер Александр Невский, возвращаясь из Орды.

В-третьих, в маленьком провинциальном городке умудрились превратить деревянный центр в большой музей под открытым небом, и гулять по красивым улочкам с яркими домиками одно удовольствие.

В-четвертых, Городец славится деревянной резьбой на домиках и нереально прекрасными трубами-дымниками.

А уж тайн и легенд здесь – иному городу за всю жизнь столько не собрать.

А еще испокон веков славился городок своими печатными пряниками. Городецкие пряники предназначались в основном для представителей богатых сословий, поставлялись и на царский стол. В XVIII веке в уездном Городце пряники производили 85 артелей!



Городец над Волгой

Их продукция разлеталась по всей России, даже в Сибири городецкие пряники выменивались на шкуры. Цена килограмма пряников равнялась стоимости коровы, но доски для формовки пряников стоили еще дороже, от 3 до 15 рублей серебром! На эти деньги можно было целый дом приобрести.

На Руси пряники готовились в основном летом, когда поспевали ягоды, а пчелы активно приносили мед. Длительные сроки хранения позволяли сберечь их до зимы. Пряник был украшением стола, а рецепты держались в строгом секрете и передавались из поколения в поколение.

Пряничные рецепты хранились в старообрядческих семьях, и если нанимали работников, то последним строго запрещалось проносить на территорию производства любые меры весов. А рецепты зашифровывались! Как рассказывает руководитель

Городской пряничной артели Суворовых, в рецепте могло быть записано: «Три белых камня муки, две подковы патоки, один черный камень меда». Вот и разгадай, чего и сколько.

Впоследствии власти посчитали пряники пропагандой старообрядческой жизни (а Городец, как и многие другие места Нижегородской области, был населен старообрядцами) и объявили их вне закона. На сцену вышли пряники тульские.

Как пекут – «печатают» – городецкие пряники? Пряник «впечатывают» в форму, вминают вручную и на прянике получается отображение формы. Внутри укладывается начинка, теперь – на противень.

Но прежде чем пряник попадет в печь, его не просто вминают и впечатывают, в него, как здесь говорят, вдыхают душу. И здесь главную роль играет резчик.

Для формы будущего пряника подходят только яблоня, груша и липа. Главная сложность – нанести на форму рисунок в зеркальном отображении. Такая форма служит не один десяток лет, отсюда и цена.

* * *

Доставило нас такси из Нижнего на центральную площадь Городца. Огляделись – вроде ничего особенного, заштатный провинциальный городок. Сокровища его не сразу открываются глазу. И мы решили подходить к ним постепенно, предвкушая. Поэтому сначала отправились в обратную сторону – к колокольням и куполам.

Хотя по имени монастырь нигде в исторических документах не называют, все сходится к тому, что умер Александр Невский именно здесь, в Городце, в Феодоровском мужском монастыре. Он крохотный, от старого монастыря осталась лишь церковь святого Пантелеймона и здание келий, которое сейчас в лесах, остальное построено в наше время.

Когда-то главный монастырь города стоял на берегу Волги, но со временем река поменяла свое русло и до берега теперь далеко. Монастырь однажды уже отстраивали заново, в 1700 году после пожара, уничтожившего почти весь городок. Его пыталась упразднить Екатерина I, а окончательно закрыли в 1927 году. В бывших монастырских зданиях устроили коммуны для несовершеннолетних.

В 2008 г. началось восстановление монастыря. В 2009 г. он был открыт, построен собор Феодоровской иконы Божией Матери, и в нем установили фаянсовый иконостас.

Через сквер от монастыря стоит красивая Покровская церковь, построенная в 1824 году. Тут мы впервые столкнулись с нереально прекрасными водостоками Городца.

Но это обычный центр провинциального города, чтобы попасть в кружевной Городец, надо ножками еще потопать. Идешь мимо обычных купеческих особняков и старых домов, а на стенах – характерная для Городца деталь оформления фасада дома: таблички страховых обществ. На уровне окон второго этажа или под крышей прибиты старые круглые железные таблички: «В ОБЩЕСТВЕ РОССИЯ ЗАСТРАХОВАНО».

А потом ныряешь в одну из старых улочек и оказываешься в музее под открытым небом. Здесь каждый дом прекрасен и каждый рассказывает свою историю, во многих – музеи, например, самовара. А какие там деревянные ворота, любой средневековый замок позавидует!

Не зря Городец славился резьбой по дереву, здесь каждый дом действительно кружевной. А еще он был известен росписями. Доски, расписная посуда рассказывают о народных гуляньях и чаепитиях, в основе резьбы – растительный орнамент с конями, львами и сказочными берегинями.

На крутом утесе, где расположился городок, проложили небольшую ухоженную набережную, поставили скамеечки, устроили смотровые площадки. Под утесом у пристани построен город мастеров.

Здесь проводятся мастер-классы: гончарное дело, городецкая роспись, глиняная игрушка, лозоплетение, вышивка, тряпичная кукла, роспись матрешки, изготовление городецкого пряника, экскурсии с рассказами о местных ремеслах. Построен комплекс по всем правилам старого градостроительства: купеческий терем, а вокруг прочие дома. Сюда, к волжской пристани и городу мастеров, причаливают туристические теплоходы.

В местных лавочках интересные сувениры и книги, есть и антикварная лавка. При нас заезжая дама отхватила старинную серебряную солонку. А еще здесь есть Музей... добра! Но, конечно, речь идет о домашнем скарбе, который добром и назывался.



Городецкие дымники над домом

Гуляешь, и за каждым поворотом что-то интересное. То прудик с террасой ресторанчика над водой, то древний белокаменный дом с колоннами, то деревянная резьба по всему дому, белое кружево дерева перекликается с кружевными занавесками на окнах.

Городок удивил. В наше время превратить маленький, пусть и старинный, районный центр в ухоженный и очаровательный музей под открытым небом – это почти невероятно!

А теперь о главном – о дымниках.

Просечное железо – еще одно забытое старое русское мастерство. Мастера декорировали дом дымниками, водосточными трубами, карнизами и флюгерами. Ходишь и смотришь, открыв рот: то птицы невиданной красоты, то коты сидят на верхушке трубы, а водостоки заканчиваются всяческими завитушками. Увы, сегодня в Городце сохранился лишь один мастер, хранящий традиции создания городецких дымников.

ГДЕ ПОЕСТЬ?

Насчет переночевать и поест в Городце несколько печально. Посмотришь на карту – большая часть заведений совсем на другой стороне, в Заволжье.

Вроде и есть рестораны в исторической части, даже в русском стиле, но мнения противоречивы, да и не всегда они открыты, особенно вне сезона и в будни.

Гостиницы тоже не радуют. Но Городец вполне

можно осмотреть за день, даже неспешно гуляя по его чистым и красивым улочкам.

На центральной площади **в заведении под названием «Блинолюбов»**, несмотря на демократичность и пластиковую посуду, занимающем первые места в туристических рейтингах, нас накормили прекрасными блинами с чаем.

Адрес: ул. Новая, 2б.

* * *



После обеда, ругаясь на жару и устав от целого дня пеших прогулок по Городцу, мы отправились к живописным домикам с иконами прямо над входом с улицы, вокруг старообрядческой церкви на утесе над Волгой. Здесь просто идеальная деревня, от множества клумб до живописно сложенных поленниц, так и просится на снимок или на холст.

Небольшая кирпичная церковь построена после 1905 года и называется Австрийской. Это невысокий одноглавый четверик с шатровой колокольной. Первоначально принадлежала старообрядцам, приемлющим белокриницкую иерархию.

Закрытая в 30-х годах, в 90-х возвращена старообрядцам новозыбковской иерархии (в прошлом беглопоповцам) как наиболее крупной старообрядческой общине города. И здесь тоже великолепные резные водостоки.

День клонился к вечеру, на утес спустилась прохлада, тени становились все длиннее, и даже молодой месяц еле-еле нарисовался на блекнувшей синеве неба. А по Волге мимо Городца один за другим шли пассажирские пароходы в сторону шлюза на Горьковское море.

– Как вы переживаете невозможность путешествий? – спросили меня как-то в интервью ковидных времен.
– А вот так!

* * *

Как же не вернуться в Городец, да еще в золотых красках осени, да на закате, когда Городец еще красивее и уютнее, чем летом.

Но за разноцветным кружевным фасадом скрыта мистическая часть Городца, и здесь он даст фору многим другим старым городам!

«Жутко в темную ночь на Пановых горах. Острые иглы непонятного ужаса вонзаются в душу запоздавшего путника, пробирающегося тут на ночлег в Городец.

Тихо и страшно в этих горах.

Чуются какие-то существа, ходят, движутся они где-то близко-близко, ощущается их дыхание, слышится непонятный говор тишины и тьмы, и тянутся из них невидимые костлявые руки.

Наверное, в этом хороводе незримых существ живут души иноземцев, погибших тут, и кто знает, может быть, они еще мстят за свою потерянную жизнь».

Нет, это не анонс фильма ужасов, это статья о Городце в журнале «Русский экскурсант», номер 6 за 1915 год!

В Городце, который называли Малым Китежем (а при основании он носил имя Радилов), множество разнообразных преданий.

Какой только нечисти здесь, согласно легендам, не водилось! Мистическая сторона Городца не менее интересна, чем его кружевные домики.

«Есть у деревни Торохово курган, где, по преданию, покоятся Паны. Судя по найденным останкам, это были настоящие богатыри огромного роста. В прошлом веке курган подвергся разорению. Там находили бусы, серебряные украшения, богато украшенную рукоять от меча.

Деды рассказывали о всяких чудесах, происходивших на этом месте, так как дух предков был потревожен. А в глубине кургана якобы зарыт гроб с медью, который должен с годами выйти кладом», – примерно так рассказывают старожилы.

Древние Паны оставили о себе память в названиях местечков и озер: Избоище, Ликуши, Бродницы.

Историки связывают название Пановых гор со словом племен

мера «пан» – курган, и панами называли воинственных людей мера. Но русские победили панов, разбили их святилища и даже воздвигли на их месте монастырь. Вот только шли века, а монастырь, который посещали паломники, все дальше отходил от святости, монахи предавались разгулу. И тогда по велению небес монастырь провалился под землю и на его месте образовалось озеро, которое сегодня называют Рязановским, а легенды стали рассказывать о «святом монастыре, ушедшем под землю».

Славянские легенды рассказывали о Битве Цветов.

«В глубинах Пановых гор тогда Сила Сокровения и была сокрыта. Ключ от подземелья, где хранилась та сила, в следующую эпоху перешел к родовичу славян Яру, сыну Асгаста Сварожича.

Использовалась эта сила в годы вражеских вторжений для того, чтобы сделать сокрытым волшебный Китеж-град у озера Светлоярова».

Здесь, в Малом Китеже, встретились волшебники Асгаст Сварожич и Дулеба Радогастовна, герои «Легенды о Битве Цветов».

Их рати здесь сошлись в бою, но та битва произошла во время праздника Купалы, и «пущенные стрелы обернулись любовью» – ландышами, «будто сорванными чарами волшебника».

То поют не стрелы над садом —
Соловьиная льется трель.
То не алая кровь струится —
Это розы в саду алеют...

С Битвой Цветов здесь связано многое. По весне в окрестных лесах расцветает множество ландышей, их и зовут «ландышевыми борами».

Название речки Линды, говорят, произошло от древней Ландыш-реки, берущей начало неподалеку от озера Светлояр. Рядом в Гороховецком районе есть река Ландех, приток Луха, впадающего в Клязьму. Все это память о Битве Цветов.

По легенде в ночь на Купалу ищут волшебники жар-цвет в Пановых подземельях. Какой бы фильм в стиле фэнтези получился!!!

Относительно недалеко находится озеро Светлояр с затонувшим градом Китежем, именно здесь в Городце и записана, по мнению историков, «каноническая» легенда об исчезнувшем граде.



Кружевной Городец



Резные дома Городца



Ухоженные улочки Городца



Улочки города



Город мастеров



Каменные дома Городца

В Городце ходили слухи о существовании потайного подземного хода, который вел от Троицкого собора до Пановых гор, в глубине которых били живительные ключи.

Летописи рассказывают, что зима в 1408 году была очень

холодной, аж птицы на лету замерзли, когда в декабре полчища Едигея напали на Русь. У Городца победил в бою Едигей, был сожжен город и разграблены церкви и монастырь. Многих жителей «Едигей поплениша». И монахи скрылись в подземных ходах. По легенде, не желая попадать в плен, они обрушили свай подземного хода и живыми были погребены под землей. В декабре, если зима очень холодная, земля в конце вала в Городце раздвигалась и из ее недр выходили скорбные монахи.

И это только часть легенд, бытовавших в древнем Городце.

Так что, будете в Городце – не забывайте о его мистической стороне, что делает городок еще интереснее, но... берегитесь мертвой царевны!

Есть рядом с городом ручей, над которым высятся две скалы. Там ход в пещеру, где много веков томится зачарованная красавица, прикованная к стене. Не захотела девица отдаться каменному пану, вот и осталась теперь в пещере. Но не навсегда, есть способ освободить прекрасную деву! Для этого храбрый рыцарь должен принести ей испить крови 12 сердец невинных девушек, тогда спадут оковы, и станет она супругой смельчака, и подарит такое счастье, какого никто еще не знал.

А пока смельчак (а ведь на самом деле маньяк-убийца!) собирается с силами, каждую полночь вылетает мертвая царевна из горы. И сильно не повезет невинной девушке, попавшейся вампирше, напьется красавица ее крови, да еще и сто лет срока скинет. А от девушки лишь тело бездыханное останется. Вот только... что делают в полночь в горах невинные девушки?

Разве что клад ищут, а покажут, где клад, птица белая, или собака, или телочка. Попадешь в них камнем, убьешь, и клад панов тебе явится. Да только трудно попасть, никому не удавалось, вот и нечего по ночам бродить!

Так что – держитесь подальше от Пановых гор в полночь. А лучше приезжайте днем и не пропустите выставку работ местной художницы Ирины Дружаевой в галерее «Городецкие сказки». Ее работы из глины на холсте, здесь сценки деревенских и церковных праздников и мотивы народных легенд, и зимние гулянья.

* * *

Когда-то в старые времена готовили калинник: ароматный пирог с калиной, без сахара и начинки. Ягоду добавляли в тесто. Ее предварительно высушивали, перемалывали в порошок и заваривали в кипятке. Готовое ягодное пюре перемешивали с рассоложенной

ржаной мукой, лепили толстую лепешку и запекали в печи.

Суп варок варили в русской печи, отсюда и название

Это всего лишь вода после варки картофеля и мелко нарезанный лук. Иногда добавляли немного картофеля. Такой бульон подавали со сметаной или селедкой и обязательно с черным хлебом.

Гуленник или картовник

Это блюдо делали из сваренного картофельного пюре, в которое добавляли молоко, яйца и соль, все тщательно перемешивали, выкладывали в глиняные горшочки и ставили в печь.

В другом варианте картошку чистили, складывали в горшочек, заливали молоком и яйцами – и тоже в печь.

Рябину собирали, как только ее тронет морозец

Тогда уходила горечь и можно было смело варить варенье.

Тщательно отобранные плоды рябины держали час в разогретой до 40 °С духовке, затем опускали в кипяток на 3 минуты. Затем отправляли в горячий сироп, для 1 кг рябины брали сироп, приготовленный из 1,5 кг сахара на 3,5 стакана воды. Настаивали варенье в сиропе 7–8 часов. Затем снова на огонь и варили в 4 приема – закипело, выключили, подождали минут 20 и снова до кипения. И так 4–5 раз.

Можно и рябиновую наливку по-старинному сделать.

Для этого после первых морозов набирали самую зрелую рябину, запекали ее на деревянном поддоне (досочке) в духовке так, чтобы получилась мягкой, но не пригорела. Затем выкладывали в бутылку так, чтобы заняло 2/3, и заливали полную бутылку водки.

Ставили в прохладное место, пока водка не приобретет янтарный цвет. Тогда процеживали жидкость и чуть подслащивали, и все!

А в нынешние времена продается в нижегородских магазинах городецкое масло, творог хорошего качества и ядреная городецкая горчица.

РЕЦЕПТЫ

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ И СМОРОДИНОВЫХ ЛИСТЬЕВ

Ингредиенты:

8 небольших свежих крепеньких огурчиков
2 веточки петрушки
2 веточки укропа
6–7 молодых свежих листочков черной смородины
горсть семян укропа
2 зубчика чеснока
сметана по вкусу

Огурчики режем небольшими кубиками вместе с кожурой, чеснок мелко нарезаем или давим в чеснокодавилке.

Мелко режем листья смородины, петрушку и укроп.

Смешиваем все ингредиенты, добавляем горсть семян укропа, подсаливаем.

Перед подачей добавляем сметаны по вкусу.

ДЕРЕВЕНСКИЙ КУРИНЫЙ СУП-ЗАТИРУХА

Ингредиенты:

200 г курицы
2 л воды
4 картофелины
1 луковица
1 морковка
5 ст. л. муки
2 яйца
1 лавровый листик
соль, перец, зелень по вкусу

Варим обычный куриный бульон – кладем курицу в воду, после закипания снимаем пенку, выкладываем картофель, поджариваем на растительном масле натертую на крупной терке морковь и мелко нарезанный лук.

Когда курица и картошка приготовились, взбиваем одно яйцо, высыпаем горкой муку на доску.

Хорошо моем руки, вытираем. Теперь опускаем руки во взбитое яйцо, затем в муку, то, что осталось на ладонях, трем над кастрюлей – одну ладонь о другую. Это та самая затируха – не лапша, не клецки. В суп будут падать и тут же вариться тоненькие стружки муки с яйцами.

Хорошенько все перемешиваем, взбиваем второе яйцо, выливаем его в суп и размешиваем.

Суп-затируха готов!

Ингредиенты:

2 кг мякоти говядины
50 г ветчины или окорока
1 небольшая репа
1 морковь
1 корень петрушки
1 луковица
2 лавровых листика
6–8 горошком перца
3 гвоздички
2 стакана несладкого кваса + по необходимости

Натираем кусок говядины солью, укладываем в горшочек, добавляем все ингредиенты, окорок режем кубиками, овощи кладем целиком, или разрезаем на две части, заливаем квасом.

Доводим до кипения, убавляем огонь, накрываем крышкой и оставляем тушиться 1,5 часа. Затем снимаем крышку, добавляем квас, если выкипел, и оставляем уже со снятой крышкой тушиться на умеренном огне до готовности мяса.

Выкладываем приготовленное мясо на блюдо, оставшийся соус с овощами смешиваем блендером до однородной смеси и поливаем сверху мясо.

ВАРЕНЬЕ ИЗ РАЙСКИХ ЯБЛОЧЕК

старинный рецепт

Ингредиенты:

1 кг райских яблочек
1 кг сахара
1 л воды

Берем 1 кг непорченных, целеньких, недоспевших яблочек, отрезаем стебельки, оставив чуть-чуть. Отрезаем снизу «мохнатую штучку-бородку» – не смейтесь, но названия ботанического этой штучки я так и не смогла найти. Протыкаем каждое яблочко деревянной палочкой насквозь вдоль в середине. Проткнутые яблочки правильно напитаются сиропом.

Бланшируем яблоки в кипятке в течение 3 минут.

Распускаем 1 кг сахара в 1 л воды, доводим до кипения, убавляем огонь и выкладываем в сироп горячие яблочки.

Варим до кипения, выключаем, оставляем на сутки. И так еще три раза, варим в общей сложности 4 дня, доводим до кипения, чуть-чуть провариваем на среднем огне, выключаем, оставляем на сутки.

В конце яблочки станут почти прозрачными, а сироп густым.

ЧЕРЕМУХОВЫЙ ТОРТ

Черемуховые торты и пироги пекут не только в Сибири, но и по всему Поволжью, по весне их можно купить во многих пекарнях, например в Чебоксарах. А сейчас и черемуху не надо сушить и крошить, продается черемуховая мука уже готовая.

Ингредиенты:

- 3 яичных желтка
- 1 стакан сахара
- 2 стакана молока
- 2 ч. л. соды
- 2 стакана молотой черемухи
- 2 стакана муки
- 3 яичных белка

Растираем желтки с сахаром, добавляем молоко, в котором предварительно растворили соду. Перемешиваем, добавляем молотую черемуху и снова хорошо все перемешиваем, теперь добавляем муку, мешаем, чтобы не было комочков.

Взбиваем 3 белка и добавляем в тесто. Тесто должно быть жидким.

Делим тесто на 3 равные части и выпекаем в духовке на смазанной маслом пекарской бумаге при 180 °С 30 минут, дверцу духовки не открываем, иначе корж осядет. Проверяем готовность только спустя 30 минут.

Для пропитки:

- 20 мл коньяка
- смородиновое варенье – примерно 60 г
- 400 г сметаны
- 40 г сахара

Когда испечем 3 коржа, то каждый из них пропитываем смородиновым вареньем, разбавленным водой до жидкой консистенции с добавлением 20 мл коньяка или рома.

Промазываем пропитанный корж сметаной, смешанной с сахаром, сверху укладываем второй корж, снова сметану с

сахаром, третий корж.

Украсить верх можно взбитыми сливками, орешками, черносливом, посыпать сахарной пудрой – по вашему желанию.

Черемуха придает миндальный привкус и аромат.

Уездный город Арзамас: клады Алены-атаманши



Предание рассказывает, что на месте Арзамаса жили два мордовских князя: на горе – Арза, а под горою – Маза, но вот когда это было, в какие стародавние времена, уже никто не помнит.

Мне не раз приходилось любоваться внушительными храмами на холме за окном поезда, когда прибывал он на станцию Арзамас по пути в Нижний Новгород.

Пару лет назад глянцевоы журналы назвали Арзамас одним из самых интересных и недооцененных туристических мест России, кстати, и Чебоксары были в списке.

При царе Иване Грозном здесь была деревянная крепость, в Смутное время город был razорен мордовскими набегами и толпами бродяг, а жители ушли в Тушинский стан. Вскоре, однако, воевода Пушкин привел город в подданство Василию Шуйскому. Крепость продержалась достаточно долго по сравнению с большинством городов, сгорела она в 1726 году, когда Арзамас уже входил в состав Нижегородской губернии.

Арзамас был в царской России местом ссылки. В 1901 году сюда отправили Максима Горького, в 1912–1918 годах жил Аркадий Гайдар.

«Когда приезжаешь в Арзамас, сразу же проникаешься, какой этот город благодатный и старинный. В моем случае еще и погода была хороша: не жарко, пушистые облачка, отличный летний денек», – написал П. Мельников-Печерский. Вот и нам повезло, приехали в такое же приятное время.

Расцвет города пришелся на XVII–XVIII века, строилось много каменных домов купцов, храмов. В «Золотом веке» в Арзамасе

было 14 кожевенных завода, 10 скорняжных мастерских, 4 мыльных завода, 2 салотопных, 7 кирпичных. Но процветание города закончилось. Как написал купец Н. М. Щегольников, историк города Арзамаса, «опустели и поросли быльем все сходящиеся в Арзамасе тракты... Дошло до того, что появление на базаре или в Гостином ряду приезжего человека становилось событием».

К XX веку Арзамас остался в стороне от основных торговых путей, и процветание закончилось. Но и сегодня Арзамасу есть чем удивить путешественника.

Мы ехали в Арзамас, начитавших и наслушавшись не очень лестных отзывов, прежде всего – о местных маргиналах, способных испортить впечатление от любого прекрасного города, если они в пьяном вине специально лезут в кадр, а что еще хуже – путают проезжую часть центральной улицы с общественным туалетом. Знаю людей, у которых Арзамас отбил всякое желание приехать сюда снова. Увы, но об этом тоже приходится говорить.

«Один глаз – на нас, другой – на Арзамас» – гласит русская поговорка. Правда она не о маргиналах (хотя очень подходит), а о косоглазии!

Повезло – ничего подобного не увидели, тем приятнее были впечатления.

Наверное, все дело в том, что здесь достаточно провести одну ночь, и тогда все будет прекрасно, а больше – это только по всем музеям пройти, детей в маленький зоопарк отвести, но даже в этом случае надолго здесь задерживаться нет смысла.

Город очень понравился, он оказался неожиданно чистеньким и ухоженным (возможно, привели в порядок, видела многочисленные фото с разрухой и мусором), ну а по количеству монастырей и храмов, очень интересных с виду, он вполне достоин Золотого кольца.

Конечно, и погода играет роль, и место жительства. Когда в окне море куполов и просыпаешься под колокольный звон – это очень приятно.

Очарование города лично для меня в ощущении, что ничего не изменилось, убери автомобильные пробки с улиц, и ты оказался в уездном городке эдак 200-летней давности.

Ох уж эти пробки! Соборная площадь опасна для жизни путешественника. Чтобы снять храмы и соборы, приходится лавировать в потоке машин и автобусов, на рассвете или на закате и то уворачиваться приходится.

Соборная площадь со Свято-Николаевским монастырем прекрасна на закате. Обидно, что пока поток паломников течет к золотым куполам Дивеева, на воротах Свято-Николаевского монастыря висит объявление – просят пожертвовать капусту, картошку, огурцы. Видимо, для многих одни места «благодатнее» других.

Территория монастыря утопает в цветах, у деревянных домиков внутри каменных стен резные расписные окошечки, и люди с вечерней службы выходят радостные, без лишнего часто присутствующего у нас уныния, тепло общаются с монахинями.

С одного ракурса во дворе монастыря словно в ряд выстраиваются колокольни следующих церквей, и это очень красиво в лучах закатного солнца.

Прямо посреди соборной площади стоит Музей патриаршества – бывший магистрат, словно островок, который машины объезжают со всех сторон. Это интересное сооружение, не изменившееся с момента постройки в XVII веке для размещения магистрата, учрежденного Петром I.

Арзамасское здание магистрата – одно из немногих оставшихся в России, еще и в идеальном состоянии. После упразднения титульного учреждения большую часть XIX века здесь размещалась пожарная команда, а сейчас – Музей российского патриаршества.



Соборная площадь Арзамаса

Спасо-Преображенский монастырь сейчас реставрируется,

тяжелые зеленые купола Преображенского собора видны со многих точек старого города. Построен монастырь был в 1555 году. Самый заметный храм – это, конечно, высокая «многоэтажная» Благовещенская церковь (она высится на холме над автостанцией), к которой примыкают Преображенский собор (бывший городским архивом в советские времена) с зелеными маковками и восстанавливаемая церковь Рождества Богородицы, с новой шатровой колокольной во дворе. В монастыре работают кузница и пекарня, он действующий, прямо посреди хаоса строительных и реставрационных работ, но отсутствие благочинной прилизанности скорее радует и делает его живым. Монастырь виден с Соборной площади, слева Магистрат, впереди – купола монастыря.

Когда-то Арзамас называли городом 33 храмов, сегодня основных храмов 15, а город до сих пор зовут «городом звенящих колоколов».

* * *

Интересна улица Гостиный ряд, круто спускающаяся под горку. Первоначально она называлась Красной и шла от здания кремля к дороге в Москву.

Торговые лавки появились здесь еще в XVII веке: Красный, Москательный, Гостиный, Сенной, Хомутиный, Rogozинный, Рукавишный, Сапожный, Лесной, Калашный, Икорный, Рыбный ряды. Но большинство деревянных построек было уничтожено пожаром в 1726 году, тогда купцы и стали ставить здесь каменные дома. Самое старое здание улицы – 1727 года (Гостиный ряд, 7), самая поздняя дореволюционная постройка 1903 года – бывшая лавка Муравина (Гостиный ряд, 23).

Не дошли до нашего времени галереи-аркады, многие лавки начали разрушаться еще при купцах-владельцах, которые, стремясь расширить торговую площадь, разрушали стены и переносили их в аркады. Но элементы барокко, модерна, классицизма и сегодня просматриваются в необычной улице, этот архитектурный комплекс уникален и существует только в Арзамасе.

Сейчас здесь тянется нескончаемый поток автобусов и автомобилей, они стремятся выехать из города, но застревают в длинных пробках. Отреставрировать бы рушащиеся и завешанные вывесками старинные дома – цены б улице не было!

* * *

Улица Ленина – одна из самых старых улиц Арзамаса, она пересекает Гостиный ряд. Здесь расположено здание торговых рядов (Ленина, 17), построенное в конце XVIII – начале XIX века, интересное, но опять же требующее реставрации.

Но и без Гостиных рядов интересных зданий в Арзамасе много. Среди них есть настоящие шедевры и отрада глаз путешественника, такие дома надо искать на Верхней набережной и соседних улочках.

Несмотря на то, что речка здесь – ручеек, в городе имеются две набережные, Нижняя и Верхняя, такое название почему-то присвоено обычным городским улицам, Верхняя идет смотровой аллеей высоко над полями и ручейком реки.

Среди красивых интересных домов – дом Твердова начала XIX века с деревянными колоннами, дом городского головы Попова 1812 года, дом Ханыкова 1805 года. Не часто встретишь мощные деревянные колонны, поддерживающие мансарду или второй этаж, и это не маленькие домики, а солидные городские усадьбы.

* * *

С Верхней набережной хорошо виден Смоленский собор вдалеке за пределами города.

Здание само по себе интересно, но внутри еще и спрятан шедевр! В алтаре здесь находится картина Мурильо «Распятие Христа».

В свое время картина принадлежала дочери Саксонского короля, которая вручила ее в качестве подарка российскому графу Салтыкову. Он владел землями в предместьях Арзамаса.

У «второго» собора интересная история. Находится он в поселке Выездном, то есть на выезде из города. Говорят, что Смоленский храм стал чуть ли не основной причиной появления в Арзамасе своего кафедрального собора, высоко над городом.

Во время черемисской войны с мари́йцами, пять лет сопротивлявшимся объединению поволжских земель Иваном Грозным, для защиты Арзамаса за рекой Тешей создали Выездную казачью слободу. К XVIII она стала не нужна, и земли отдали боярам Салтыковым. При них село разрослось, появились даже несколько заводов – три кожевенных, два свечно-сальных, три кошмовальных и два клееваренных завода. Управляли заводами крепостные крестьяне Салтыкова.

Один из крепостных заводских управляющих, Иван Васильевич Гостыков, всю жизнь мечтал построить в выездном

новый храм, местные церкви к этому времени обветшали. Получив ссуду от помещика, он объединился с другим крепостным и построил свой кожевенный заводик, а затем, скопив деньги, приступил к исполнению мечты.

Мечта удалась на славу – Смоленский храм стал самым большим сельским храмом во всей губернии. А Салтыков подарил храму своего Мурильо.

Гостыков получил вольную, и, как рассказывает местная легенда, при освящении церкви в 1815 году епископ Нижегородский и Арзамасский провел Ивана Васильевича через царские врата: не каждому помещику такая честь оказывается, а тут крестьянин!

Но нельзя быть Арзамасу без собора в городе, когда такое сооружение вот-вот появится на окраине. И в 1814 году, за год до окончания строительства Смоленского собора, на высоком холме был заложен собор, призванный подчеркнуть господствующее положение Арзамаса и выиграть «войну храмостроителей»!

Воскресенский собор был спроектирован местным архитектором, Михаилом Петровичем Варенцовым, которому в ту пору не было еще и 30 лет. Впоследствии он войдет в историю русской архитектуры под псевдонимом, известным и сегодня: Коринфский. Любил он классические колонны проектировать.

Сегодня собор – визитная карточка города, даже несмотря на леса.

Он геометрически правилен – длина и ширина равны, по 30 саженей, четыре фронтона украшают суммарно 48 колонн, а над ними на фресках изображены библейские сюжеты. Но самая примечательная и незаметная невооруженному глазу деталь: купол собора – деревянный!

При возведении купола один из опорных столпов собора дал трещину. Лучший местный строитель, тоже из крестьян, Егор Михайлов, решил, что собор выстоит, но лучше не рисковать, и купол сделали деревянным.

«Битва» создателей соборов далеко в прошлом, а два великолепных памятника архитектуры украшают ныне провинциальный Арзамас.

Воскресенский собор выигрышно смотрится не только с Соборной площади, но и издали, снизу. Классическое фото с видом собора снимают с Нижней набережной: на фоне старых домов собор на холме смотрится великолепно.

Когда крестьянское восстание под предводительством Степана Разина охватило Поволжье, Арзамас оказался в эпицентре событий, но остался верен царю. Купец-историк Н. М. Щегольков писал, что город, «не выдавший ужасов кровопролитных сражений с мятежниками, сделался невольным свидетелем еще более страшного зрелища: в нем было главное место казней».

За три месяца – с октября по декабрь 1670 г. – на южной окраине Арзамаса, на Ивановских буграх, было повешено и посажено на кол 11 тысяч повстанцев. Князь Долгорукий, возглавлявший царские войска, запретил сооружать на месте казней кресты и часовни, но горожане установили «божедомки» – маленькие временные домики с крестом наверху.

Под словом «божедомка» (скудельница, убогий дом) на Руси подразумевалось место захоронения «заложных» и «невольных» покойников. До начала XVI века людей, умерших не своей смертью и без отпевания священником, а также различного рода самоубийц, утопленников и удушенных не принято было хоронить на святой земле.

Множество легенд Арзамаса было связано с восстанием Степана Разина. Одним из самых известных персонажей, о котором рассказывали в те времена и в Европе, была «русская Жанна д'Арк» – Алена Арзамасская.

Монахиня Алена после начала крестьянского восстания покинула монастырь и присоединилась к бунтовщикам, собрав большой отряд из 400 человек. Женщина-атаман со своим войском взяла город Темников и два месяца правила городом.

Там же, в Темникове, Алена и ее отряд были разгромлены царскими войсками. Бывшую монахиню пытали, затем осудили к сожжению в срубе как разбойницу и ведьму.

Немецкий автор Иоганн Фриш написал об Алене Арзамасской: «Подобно амазонке, она превосходила мужчин своей необычной отвагой. Она должна была обладать небывалой силой, так как в армии Долгорукова не нашлось никого, кто смог бы натянуть до конца принадлежавший ей лук.

Ее мужество проявилось также во время казни, когда она спокойно взшла на край хижины, сооруженной по московскому обычаю из дерева, соломы и других горючих вещей, и, перекрестившись и свершив другие обряды, смело прыгнула в нее, захлопнула за собой крышку и, когда все было охвачено пламенем, не издала ни звука». Автор приходит к выводу, что Алена Арзамасская практически русская Жанна д'Арк.

С именем атаманши связывают спрятанные в арзамасских землях клады; Алена была приближена к Степану Разину и через

ее руки прошло много драгоценностей, которые атаман просто не успевал зарывать в землю. Алена оказалась не просто монахиней, а ведуньей, могла, например, заговорить человека от пули. По легенде, она накладывала на зарытые сокровища Разина заклятья, чтоб случайный человек не мог открыть клад.

Рассказывают в Арзамасе и о подземных ходах, ведущих из Алексеевского монастыря, причем это не только легенды, ремонтируя подвалы в своих домах в центре города, жители якобы и находили эти подземелья.

Историй о кладах множество. Некоторые клады, как говорили старики, начинают светиться, и человек неожиданно может набрести на такой клад. Но лучше воздержаться, не тронуть, неизвестно, какой человек положил клад и какое заклятие наложено, можно вместо драгоценностей получить многие беды. Так, возле Городца выходит иногда к людям Хозяйка Горы, прекрасная девица, и показывает несметные сокровища в пещерах. Но искусишься, пойдешь в пещеру за красавицей – обратно уже не выйдешь.



Магистрат на Соборной площади



Торговые ряды



На улицах Арзамаса



Воскресенский собор с Нижней набережной



На Соборной площади



Город куполов и колоколен



И это тоже Арзамас



Арзамасские купола



Деревянные колонны Арзамаса



Арзамасские улочки



Душевный Арзамас



Смоленский собор за городом

А есть клады, запрятанные на срок. И когда срок выходит, то являются людям козлята или барашки, словно во сне, ниоткуда, отбегают, зовут за собой. Эти клады брать можно без опаски.

* * *

Я давно уже не считаю, что в поездках «все равно где спать, ведь большую часть проводим в прогулках по городу». Хотя в Париже, хоть в Арзамасе проживание – важная часть путешествия. Я не получу удовольствия от осмотра города, если всю ночь не дадут спать вопли за стеной или неудобная постель.

Так вот в Арзамасе есть совершенно очаровательный отель аж с 4 звездами, каждой из которых он достоин: это «Реавиль».

Перед отелем стоит памятник арзамасскому гусю, и сегодня ресторан отеля сделал своей фишкой блюда из гуся.

Ресторан высокого уровня украсил бы любой, совсем не провинциальный город. За подачу блюд – особый респект! Борщ с гусем и копченой сметаной подают здесь... в чайнике. Собственно, наливают «борщевый бульон», остальное выносится в фарфоровой тарелочке. Отель не пустует, ресторан по вечерам полон.

Арзамас непременно стоит посетить, здесь я полностью солидарна с глянцевыми журналами. Побродить по улочкам,

ощутить атмосферу старого уездного города с покосившимися в отдельных местах фонарями. В этом тоже свое очарование!

* * *

С XVII века Арзамас славился своими гусями. На протяжении многих лет здесь занимались селекцией, отбирая и оставляя на развод только крупных и драчливых птиц, так и вырос арзамасский гусь крупным, размером с лебедя, и боевым.

Хорошо, что я с ним встретилась только в бронзе, и в супе – не любят меня гуси, как завидят издали, так и меняют направление и бегут, что-то возмущенно гогоча и хлопая крыльями. Боюсь я их!

Арзамасские гуси еще и красавцами вырастали, белоснежными, с голубыми глазами да с оранжевой каймой по веку.

Здесь рассказывают, что в старые времена по осени город утопал в гусяном пуху, словно в тополином.

«Прежде гусь ходил на Нижний и далее на Москву. Нужно было посмотреть арзамасские дороги во время этого гусяного похода. Можно было бы подумать, что среди лета выпал снег и что снежная дорога ожила, волнуется, шевелится, течет», – писал В. Г. Короленко.

Гнали арзамасских гусей не только в Нижний Новгород, но и в Москву, и в Санкт-Петербург, а как еще в старые времена такое «стадо» переправить? Только «пешком». Но гусяные ноги не приспособлены к таким дальним походам, и птицы их в скором времени обдирали.

Что же придумали арзамасцы?

Они разогревали смолу и прогоняли гусей сначала по ней, а потом по песку. И получал гусь «ботиночки» – лапотки, в которых без проблем проходил огромные расстояния. Отсюда, говорят, и появилось прозвище – «гусь лапчатый».

К сожалению, порода арзамасских гусей не дожила до наших дней. Возрождение бренда «Арзамасский гусь» началось в 2012 года с проведения городского фестиваля и установки памятника арзамасскому гусю. Организатором мероприятий выступила администрация города Арзамаса.

С тех пор такой фестиваль проходит каждый год. Это кулинарные конкурсы и мастер-классы, народные гулянья и даже конкурсы гусяной моды. Съезжается на фестиваль много народу, потому что участниками его становятся известные повара, и блюда рождаются весьма креативные. Но и о старых рецептах не

забывают.

Памятник гусю у отеля «Реавиль», как говорят, обладает магической силой. Даже поговорки появились: «Крыло потрешь – высоко взлетишь», «Хвост потрешь – без долгов, а студентом без «хвостов» жить будешь», «Клюв потрешь – счастье в браке обрешь». «Погладишь лапки, которые без усталы шли по всей Руси, умножая свою славу, – далеко пойдешь!»



Уголки Арзамаса

В Историко-художественном музее представлена экспозиция «Арзамасский гусь». Началом данной экспозиции послужил рисунок, выполненный советским космонавтом Алексеем Архиповичем Леоновым. 28 ноября 1970 года А. Леонов посетил Историко-художественный музей и оставил отзыв в Книге почетных гостей, украсив его рисунком арзамасского гуся в «лаптях».

С 2005 года гусь является одним из символов, изображенных на гербе и флаге Арзамасского района.

В 2021 году на фестивале «Арзамасский гусь» впервые был накрыт «Николин стол». Это часть ежегодного московского фестиваля «Николин день», когда шеф-повара со всей страны готовят праздничные блюда русской кухни и выставляют их на общий стол. В связи с пандемией мероприятие в Москве перенесли, а «Николин стол» приехал на «Арзамасский гусь».

Накрытый в «Кулинарном театре», он впечатлял гостей

фестиваля, повара вспоминали старые рецепты и создавали на их основе новые: курник, кулебяка, Анковский пирог по рецепту жены Льва Толстого, маринованные боровики от поваров из Сибири, специально присланные на фестиваль, соленые лимоны, фаршированная стерлядь, моченая репа, брусника и, конечно, гусь.

Креативность поваров радовала: северная каша с гусем и кабаном, бешбармак из казылыка из Уфы, пельмени с рапаном или тортилья из гречневой крупы с ферментированным чесноком и мясом от повара нижегородского бара «Селедка и кофе» – как вам такое?

Ну и как не рассказать о гусиных рецептах.

РЕЦЕПТЫ

РИЗОТТО С ГУСЕМ

рецепт фестиваля «Арзамасский гусь»

Ингредиенты на 4 персоны:

250 г риса для ризотто – арборио или карнаролли
заменяем любым круглозерным российским рисом

1 л гусиного или куриного бульона

200 мл сухого белого вина

120 г твердого сыра

300 г филе гуся, приготовленного заранее и
разобранного на волокна (копченого, вареного,
жареного, тушеного)

30 г сливочного масла

100 г репчатого лука

1–2 зубчика чеснока

перец молотый

щепотка куркумы (в идеале – шафрана)

Мелко шинкуем лук и чеснок.

Филе гуся разбираем на волокна, просто длинными кусочками.

Сыр натираем на крупной терке.

В нагретую сковороду с высокими бортами вливаем оливковое масло и выкладываем сливочное, как только образовалась однородная смесь – обжариваем чеснок и лук и ждем прозрачности.

Всыпаем рис и обжариваем с маслом и чесноком, рисинки станут прозрачными.

Добавляем волокна гуся, перемешиваем, вливаем вино и ждем, когда выпарится.

Как только выпарилось вино, вливаем бульон, он должен быть горячим, покрываем им рис с гусем, выкипит – добавляем еще.

Помешиваем постоянно.

Почти перед готовностью добавляем куркуму, перемешиваем, затем сыр. Снова перемешиваем.

Выключаем огонь, накрываем крышкой и даем настояться несколько минут.

Украшаем свежей зеленью по вкусу.

ДОМАШНЯЯ ТУШЕНКА ИЗ ГУСЯ

рецепт жительницы Арзамаса

Ингредиенты:

1 кг гуся – только филе, без костей и кожи

2 лавровых листика

6 горошков черного перца

перец черный молотый по вкусу

1 ст. л. соли

Разбираем гуся на филе, только мякоть, без кожи. Нарезаем небольшими порционными кусочками.

Перекладываем мясо в миску, добавляем соль и молотый черный перец. Тщательно перемешиваем, накрываем пищевой пленкой и оставляем мариноваться в холодильнике на 1 час.

Две стеклянные банки по 500 мл предварительно моем и просушиваем, стерилизовать их не надо.

На дно каждой банки кладем 3 горошины перца и один лавровый лист.

Выкладываем промариновавшееся мясо в банки сырым, заполняя примерно на 2/3, очень плотно, чтобы между слоями мяса не было пустот.

Сворачиваем пищевую фольгу вдвое и делаем квадрат, по размеру чуть больше, чем горлышко банки, накрываем банки и прижимаем фольгу. Ставим банки на выстланный фольгой противень, ставим противень в холодную духовку и доводим температуру до 150 °С. Оставляем банки в духовке на 2 часа.

Теперь увеличиваем температуру до 180 °С и запекаем еще

час. Выключаем и оставляем банки в духовке на 30 минут.

Теперь закатываем обычным способом, как для консервов, и полностью остужаем.

Получается очень нежное и вкусное томленное мясо. Если делать две банки, то можно их и не закатывать, съедите моментально, просто держите в холодильнике.

ЦЕЛЫЙ ГУСЬ В ЧЕСНОКЕ

Ингредиенты

1 средний гусь

14 зубчиков чеснока

соль и перец по вкусу

смесь сухих трав по вкусу

2 лавровых листика

2 ст. л. уксуса

1 стакан воды

Гуся, если нужно, потрошим и промываем, подсушиваем.

Измельчаем чеснок, перетираем с солью, добавляем перец и сухие травы. В коже гуся делаем надрезы и вкладываем в них смесь. Обмазываем изнутри.

Берем небольшую стеклянную бутылку, такого размера, чтобы влезла внутрь гуся, она нужна для сохранения его формы. Закладываем внутрь горлышком наружу, обматываем шпагатом ножки гуся вместе с горлышком.

Сбрызгиваем гуся уксусом и даем полежать 30 минут.

Затем укладываем его в гусятницу, вливаем стакан воды, ставим в холодную духовку и доводим температуру до 180 °С.

Печем примерно 3 часа.

В процессе поливаем гуся выделившимся соком.

ФАСОЛЕВЫЙ СУП С ГУСЕМ

Ингредиенты:

1 кг любой гусятины (мякоть, шея, бедро, крылья)

1 кг любой фасоли по вашему вкусу

200 г картофеля

2 небольшие морковки

1 луковица

2–3 зубчика чеснока

соль, перец по вкусу

2 лавровых листика
4–5 горошин черного перца
немного гусяного или любого другого жира

Фасоль замачиваем часа на 4 в холодной воде, лучше с вечера. Затем кладем в кастрюлю кусочки гуся, фасоль, лавровый лист и перец горошком, заливаем холодной водой и оставляем вариться 2 часа.

Лук нарезаем кубиками. Морковь полукругами. Чеснок измельчаем.

Гусиный жир, нарезанный кусочками, вытапливаем на сковороде, когда весь растопится, обжариваем в нем морковь, лук и чеснок, вынимаем шумовкой, даем стечь жиру.

Нарезаем картошку кубиками и добавляем в суп. Мясо, наоборот, вынимаем, разбираем на филе, удаляем кости и кожу.

Кладем мясо обратно.

Как только суп почти готов, добавляем жареные овощи. Даем потомиться еще немного.

Количество воды в кастрюле регулируем по вкусу. Кто-то любит более жидкий суп, кто-то очень густой.

ТУШЕНЫЙ ГУСЬ С КАРАМЕЛЬНЫМИ ОВОЩАМИ

праздничное блюдо, требующее терпения

Ингредиенты:

1,5 кг гуся
60 мл сливочного масла
соль, перец по вкусу,
щепотка молотой корицы
Для карамельных овощей:
2 стебля сельдерея
1 морковь
1 луковица
30 мл сливочного масла
30 мл растительного масла
30 мл гусяного жира
100 мл красного вина
4 листика мяты
20 мл лимонного сока

Гуся разделяем на порционные кусочки, укладываем мясо кожей вниз на холодную сковороду, ставим на огонь. Тушится

гусь будет в своем собственном соку на умеренном огне около 2 часов.

Нарезаем тоненько лук, морковь, очищенные стебли сельдерея подковками, выкладываем на сковороду с нагретым растительным маслом, тушим на умеренном огне, помешивая.

В сковороду с мясом кладем сливочное масло, немного сока со сковороды добавляем к овощам.

Как только гусь дожарился до золотистой корочки, переворачиваем и добавляем корицу.

С яблок срезаем верх как крышечку. Удаляем из яблока серединку. Выкладываем в серединку клюкву. Поливаем медом, добавляем корицу.

К этому времени овощи потушились, добавляем к ним вино и оставляем тушиться дальше.

Яблоки накрываем отрезанными ранее крышечками и ставим на противень на пергаментную бумагу, готовим 15 минут в духовке, разогретой до 180 °С.

Когда гусь приготовится, выкладываем овощи с соусом в блендер и доводим до однородного состояния. Добавляем сахар и лимонный сок, снова взбиваем.

Выкладываем соус на блюдо, сверху гуся, вокруг яблоки. Украшаем мятой.

ГУСЬ С АЙВОЙ И ЧЕРНОСЛИВОМ

Ингредиенты:

1 потрошенный и хорошо промытый гусь весом примерно 2 кг

1 ст. л. меда

1 ст. л. острой русской горчицы

2 ст. л. растительного масла

150 г чернослива без косточек

3 средние айвы

сок 1 лимона

Для яблок:

2 любых яблока

2 ст. л. меда

щепотка корицы

1 ст. л. сахарной пудры

1 ст. л. свежей клюквы

Сначала готовим маринад, смешивая мед, горчицу, масло и лимонный сок, по желанию, можно добавить немного мелко

нарезанного чеснока и травки по вкусу, но не обязательно.

Обмазываем гуся (удалив крайнюю часть крыльев) сверху и внутри полученной смесью.

Помещаем в пищевую пленку и оставляем на ночь в холодильнике.

Айву нарезаем средними ломтиками, не очищая, удалив плодоножку. Наполняем айвой гуся. Чернослив кладем целиком.

Помещаем гуся в пакет для запекания, проткнув его в нескольких местах, запекаем при 200 °С примерно полчаса, после чего убавляем температуру до 150 °С и оставляем в духовке еще на 2–2,5 часа (по готовности гуся, зависит от духовки и самой птицы).

Подаем горячим, уложив на блюдо.

Примечание:

Мне очень нравится готовить с айвой утку и баранину, айва придает аромат и сама по себе вполне съедобна и вкусна после запекания.

Чернослив или свежие сливы прекрасно забирают излишний жир, их лучше выбросить. Я к утке или гусю добавляю половинку неочищенной головки чеснока и краешек лимона, когда фарширую айвой и черносливом.

Гусь лапчатый: битва за прекрасных... гусынь



Памятник гусю стоит и в небольшом городке Павлово-на-Оке в Нижегородской области.

Название это неофициальное, народное, слишком много было на Руси городков с названием Павлово, вот и прижилось здесь, чтоб с другими не путали – «на Оке».

В Павлове уже несколько столетий проходят знаменитые гусиные бои.

Защитники природы по этому поводу возмущаются, а зря:

в отличие от боев петушиных, здесь бой идет не насмерть, максимальный урон, который может понести гусь, – потерять часть своих перьев.

Гусей драться не учат, все естественно, это битва за прекрасных... гусынь.

Принципы выведения породы были очень простыми: силен гусь, побил на деревне соперников, значит, и потомство таким будет.

Старики говорят, что даже в голодные военные годы берегли боевых гусей, суп не варили. И если арзамасский гусь остался лишь в воспоминаниях и нынешних праздниках, то порода павловского гуся сохранилась для потомков.

Боевые гуси, за которыми ухаживают, содержатся в хороших условиях, живут до 20 лет.

У гусиных боев строгие правила. Проходят они всегда в марте, когда естественный инстинкт заставляет гуся бороться с соперниками за свою «любушку». Бой длится не более 30 минут, дальше его останавливают, как и в случае, если появилась угроза гусю, соперник начинает целиться в голову или в ноги.

Когда-то в Павлове выбирали лучшего гуся страны, сюда съезжались победители гусиных боев из других городов, но сегодня эта традиция в других местах ушла в прошлое.

Считается, что истории боев 400 лет. Когда-то павловские гусятники ездили в Тулу за опытом, потом создавались свои династии, где секреты выращивания боевых гусей передаются по наследству.

Представьте себе, что до сих пор живут в Павлове гусятники Серовы, которые занимаются выращиванием гусей более 200 лет, когда-то им отдавали «на воспитание» гусей местные промышленники, но и сегодня семья хранит традиции своего рода.

«В бой за любушку» – это девиз, придуманный в Павлове, и действительно – все как у людей!

Если гусь ведет себя не по-спортивному, норовит клюнуть соперника в глаз или в голову, бой останавливают, а гуся дисквалифицируют. Лет 200 назад такому хулигану вообще отрубали голову.

Как и положено прекрасным дамам на рыцарских турнирах, «любешки» тоже здесь, ходят рядом, гогочут, подбадривают своего «рыцаря».

Заканчивается поединок позорным бегством соперника, судья подсчитывает баллы и объявляет имя победителя.

Гусиные бои проходят ежегодно во вторую субботу марта.

После революции гусиные бои запретили как «наследие

старого режима». Поэтому сохранились боевые гуси лишь в старообрядческих селах, у них в послевоенное время павловчане выкупали гусей, чтобы вернуть свою старую традицию.

Возобновились гусиные бои в 1946 году, но официально были разрешены лишь в 1986 году, не нравился властям сам факт боев и в первую очередь большие денежные ставки, страсти на боях кипят нешуточные.

Ходят сплетни, что перед боем гусей кормят мясом и шоколадом, для выносливости, но заводчики знают, что кроме овса давать ничего нельзя. Даже пшеница делает гуся тяжелым и неповоротливым, какой уж тут шоколад!

* * *

Не только гусями знаменито Павлово. Во-первых, здесь делают известные автобусики-пазики, во-вторых, здесь находится самый большой в мире навесной замок, а в-третьих, не зря поставили в городке памятник лимону – здесь вывели особый сорт.

В самом центре пара улочек со старыми купеческими домами, среди которых выделяются два очень интересных особняка.

В одном из них – главной достопримечательности Павлова, усадьбе В. И. Гомулина – сейчас исторический музей. Эта усадьба видна с пристани, от нее спускается лестница к берегу Оки.

Усадьба соединила множество стилей, в те времена в моде была эклектика, показывающая богатство хозяина – вон чего построил!

Василий Илларионович Гомулин был купцом во втором поколении, его предки вышли из крепостных крестьян графов Шереметевых. Бизнес у него был, как мы сказали бы сегодня, посреднический, он закупал у кустарей металлические изделия, отправляя партии товара на Кавказ, Украину, в Сибирь. По объемам торговли в 1880-е годы Гомулин входил в пятерку крупнейших местных предпринимателей. Усадьбу Гомулин построил в 1885 году в надежде обзавестись многочисленным семейством, но его брак оказался бездетным.

В бывшей усадьбе Щеткина с 60-х годов прошлого века находится ресторан «Русь», здание напоминает небольшой замок с башней, а обедать, причем за смешные деньги, вы будете в бывшем бальном зале с лепниной на потолке. Потолок просто роскошен! Да и башенка впечатляет.

Крестьянин Петр Щеткин был одним из самых влиятельных жителей Павлова в XIX веке, как и в Арзамасе, крестьянин смог основать фабрику стальных изделий, для нее и построен «замок» из красного кирпича.

Дом хлеботорговца Алипова – розовый, с очередной башенкой и ажурным балкончиком, тоже сразу бросается в глаза. Построен он в начале XX века, на первом этаже находился магазин, на втором – жилые помещения.

Усадьбу Варыпаева и принадлежавшую ее хозяину фабрику в 1868 году посетил наследник престола цесаревич Николай Александрович. Белый дом в стиле готика кажется игрушечным, вот только требует реставрации.

Крестьянин Варыпаев был знаменитостью! Владелец крупной слесарной мануфактуры и волостной старшина участвовал в российских и международных промышленных и художественных выставках. Завоевал более 30 медалей, имел два почетнейших звания: поставщика двора его императорского величества и почетного члена Британской национальной академии промышленности, науки, сельского хозяйства и торговли.

* * *

Царь-замок можно увидеть на Сенной площади в ресторане «Династия».

Неожиданность: в маленьком провинциальном городке есть ресторан высокой кухни, принадлежащий известному кинорежиссеру Никите Михалкову и его партнеру, местному бизнесмену. Замок, занесенный в Книгу рекордов Гиннеса, вам с удовольствием покажут.

Кухня хороша, а вот вина, носящие названия фильмов Никиты Сергеевича (два бокала «Рабы любви», пожалуйста!), мне кажутся слишком тяжелыми и излишне выдержанными, я о тех, что позиционируются как сухие.

Откуда взялся Царь-замок? Павловские кузнецы издавна славились изготовлением навесных замков и ножей. В 2003 году мастера и студенты Павловского техникума народных художественных промыслов России решили возродить былую славу родного города и изготовили самый большой в мире навесной замок. Его высота – 1 м 74 см, вес замка – 399,5 кг, вес ключа – 16 кг.

Кухню ресторана «Русь» в старом особняке Щеткина не особо хвалят, ресторан, раньше называвшийся «Ока», существует с 60-х годов прошлого века, а упоминаю я о нем по одной причине:

обедает здесь в бывшем бальном зале с сохранившейся лепниной на потолке.

* * *

Но ладно замок, откуда здесь, в глубокой провинции, лимоны?

В середине XIX века местный купец Иван Карачистов привез из Турции в Павлово черенки лимонного дерева. Он передал черенки своему родственнику Е. Д. Елагину, который смог вырастить из них комнатные лимонные деревья. Такие же захотелось соседям – и понеслось! Лимоны здесь стали выращивать повсеместно, в оранжереях или просто в горшочках на окнах.

В 1935 году Наркомзем СССР создал в городе промышленно-показательное цитрусовое хозяйство и опорный пункт по изучению и размножению павловского лимона, ставшего к тому времени отдельным сортом. В обычных домах павловчан тогда росли 2840 деревьев!

Даже сегодня нет-нет да увидишь на павловском окошке лимонное деревце.

Вырастают деревья до 1,5 метра в высоту. Созревание плодов длится 8–9 месяцев, вес лимонов примерно 200–300 граммов.

Сегодня их снова начали разводить в павловском питомнике Ирина и Иван Козюлины, кроме лимонов они выращивают и другие цитрусовые: кумкваты, лаймы, клементины, грейпфруты, помело и цитроны, которые в Павлове называют «шишканами» за бугристую форму.

В 2005 году в Ленинском садике был установлен памятник Павловскому лимону.

На въезде с понтонного моста в Павлово установлен памятник Павлу-перевозчику.

Местная легенда рассказывает о некоем Павле, который перевозил людей с одного берега на другой, рядом с ним стали селиться люди, так и возникло тогда еще поселение Павлово. В 2016 году, к 450-летию города, был установлен памятник герою легенды, Павлу-перевозчику.

Понтонный мост устанавливают только на летний сезон, даже в апреле пытит-работает паром, переправляющий на другую сторону Оки автомобили и их водителей, паром небольшой и очередь тянется с холма до набережной.

Ушла в прошлое слава павловских промышленников, сегодня это тихий провинциальный городок, центр Павловского района.

Но и спустя 400 лет по-прежнему кипят страсти на гусиных боях за прекрасную даму... гусыню!

Русская Тоска... ния



В тринадцати километрах от Павлова по дороге в Нижний Новгород справа по движению открывается неожиданная и прекрасная картина.

Расступаются домики городка Ворсма, и перед глазами путника возникает огромное озеро, раскинувшееся среди лугов и лесов, а посреди озера – островок и маленький белокаменный монастырь. Ведет на островок длинный деревянный мостик.

Это озеро Тосканка. Неожиданное название, правда?

По легенде, в стародавние времена итальянские купцы, прибывающие на Нижегородскую ярмарку, останавливались в монастыре и восхищались красотой озера, напоминавшей родные места.

Думаю, лишь от долгой дороги и тоски по родине могла показаться им схожесть с Тосканой (а может, они были с умбрийского озера Тразимено, а то и с какого-нибудь озера в Лацио – тогда еще соглашусь!), но название прижилось, а место действительно прекрасно!

Так и стало озеро в простонародье Тосканкой, с легкой руки итальянских купцов.

Другая версия гласит, что название идет от глагола «таскать»: когда строилась обитель, материалы приходилось перевозить по воде на остров.

Озеро – памятник природы, здесь множество птиц, разрешена рыбная ловля, в Тосканке водятся щука, плотва, окунь, уклейка, линь, язь и лещ.

Популярна на озере подводная охота, его любят дайверы. Здесь арендуют весельные и моторные лодки, и в плане экотуризма это очень привлекательное место. Неподалеку –

чистейшее второе озеро, Ключик, а на лодках путешествуют не только по Тосканке, но и впадающей в озеро реке Кишме. Природа здесь очень красивая.

– В самую жару плывешь поверху, – рассказывает местный житель, – вода теплая, чуть ниже ноги опустишь – обжигает холодом, это бьют подземные ключи. Раньше мы купались с острова, пляжик был у разрушенных стен монастыря, но потом его стали восстанавливать и пришлось перебираться в другие места.

Глубина озера 2,5 метра, но в некоторых местах доходит до 11–13 метров.

На дне озера есть подводные пещеры, пишут, что их глубина достигает 40–45 м, а длина – до 100 м. Самая глубокая разведанная точка – 45 метров. Независимо от того, какая видимость на данный момент в воде, в пещерах вода всегда прозрачная. Пещеры привлекают дайверов, это по-настоящему уникальное место для Нижегородского региона.

А еще здесь предлагают туристам трехчасовые прогулки с обедом на ладье. Ладьи – часть программы фестиваля «Русская Тоскания», который проходит здесь летом. Плывут вдоль белокаменных стен монастыря лодки с князьями да богатырями, гулянья народные устраиваются. Вот только... за что они Тоскану Тосканией обозвали?

Главная достопримечательность озера – Свято-Троицкий Островоезерский монастырь.

Когда-то он находился на острове, полностью отрезанный от суши, сейчас к монастырю ведут мостик и узкая насыпная дорога, скрытая высокими старыми деревьями. В конце дороги ты ныряешь в живой тоннель из вьющихся растений.

Старый парк, тишина, огромные деревья, озеро вокруг – женский монастырь живет тихой спокойной жизнью.

Монастырю более 400 лет, он начал строиться в 1580 году, и судьба его связана с князем Борисом Камбулатовичем Черкасским и Михаилом Федоровичем Романовым, будущим царем.



Островоезерский монастырь на озере Тосканка



Озеро Тосканка



В Островоезерском монастыре

Поэтому неудивительно, что каменный храм, построенный в 1691–1692 годах, освящен во имя преподобного Михаила Малеина (894–962 год, Каппадокия), одного из святых покровителей рода Романовых. В то же время возведена колокольня. Иконостас храма Михаила Малеина выполнен в стиле XV века, иконы расположены на золотом фоне с тягловой резьбой.

Откуда взялись князья Черкасские, да еще с отчеством Темирбулатович? Когда женой Ивана Грозного стала Мария Темрюковна из богатого кабардинского княжеского рода, родственники ее были приближены к царю, и даровал им Иван Грозный земли вокруг Ворсмы. Земли не слишком богатые, в

лесах и болотах, но неожиданно здесь были найдены запасы железной руды, и местное население освоило изготовление холодного оружия. Так родилось знаменитое производство ножей в Ворсме, а князья Черкасские разбогатели.

Когда-то в народе это место называли Афоном, здесь находилась частица Ризы Господней, переданной Михаилу Романову персидским шахом, и до настоящего времени находится копия афонской иконы Экономисса, написанной специально для монастыря.

По афонской традиции рядом с иконой установлено кресло, где во время службы незримо восседает Царица Небесная.

Также здесь находится икона великомученика Пантелеймона с частичкой мощей, икона Спаса Нерукотворного, у которой молились князь Черкасский с младенцем Михаилом Романовым, и Иверская икона, привезенная сюда в XVI веке.

В 1930 году монастырь был разрушен, возрождение его началось лишь в 2010 году. У входа на мост висит объявление: просят захватить несколько кирпичей с берега, ни машины, ни другая техника на остров не доберутся.

На озере Тосканка можно провести весь день, гуляя вдоль озера, катаясь на лодках, летом сюда приезжают купаться, хотя после сильной жары озеро сильно зарастает.

А какие фотографии получаются на рассвете, с туманом над озером и силуэтом монастыря! Конечно, в таком месте должны существовать мистические истории.

Легенда рассказывает, что в Смутное время монахи прятали в монастыре на острове Михаила Федоровича Романова, будущего царя и основателя династии Романовых. Место подходящее – вокруг густые леса, а все подъезды к острову хорошо просматривались.

Рассказывают здесь легенду о том, что построен монастырь над утонувшим крестом. Но самая главная легенда – о черном монахе.

Выходит монах из воды и появляется перед случайным путником в самые трудные дни его жизни, вселяет надежду и помогает выбрать правильный путь. В этот момент начинают сами звонить колокола монастыря.

И когда туман опускается на озеро, скрывает остров, лишь очертания колокольной видны вдалеке и раздается над озером колокольный звон – в эту легенду поверишь безоговорочно!

Городок Ворсма на берегу озера я однажды деревней назвала, но местные обиделись: город он, хоть и маленький. Славилась Ворсма своими ножами, делают их здесь до сих пор, есть и музей ножей.

Название Ворсма упоминается в старых документах XIV–XV веков. Считается, что у него финно-угорское происхождение, означающее «лесная земля», или мордовское «земля на воде». У жителей своя версия: в давние времена здесь жили воры, и когда к одной местной бабке-воровке в дом залезла молодая соседка-воровка, возмущенная старая воровка завопила на всю округу: «Вор сама!» – так и прижилось название Ворсма.

На самом берегу озера построен гостевой дом «У Медведя» – деревянный комплекс с видом на монастырь. Но трасса в двух шагах, так что это скорее пристанище для уставших путников, чем место для отдыха на выходные, но гостевой дом не пустует, особенно летом.

Накундѣпаем кокурки?



С начала раскола в середине XVII века Нижегородская губерния была одним из важнейших центров русского старообрядчества. Здесь родился протопоп Аввакум, самый первый старообрядческий скит был основан тоже здесь, на реке Керженец, это скит Смольяны (1656 г.). Патриарх Никон, чьи реформы привели к расколу, также из этих мест.

По числу старообрядцев губерния (вместе с вошедшими в ее состав двумя Костромскими уездами) занимала в 1912 году третье место в России. Большинство знаменитых нижегородских купцов были старообрядцами, сегодня в Нижнем Новгороде находится кафедральный собор Нижегородской и Владимирской епархии русской православной старообрядческой церкви.

А деревни в лесах вокруг озера Керженец и дальше на север по реке Ветлуге хранят старообрядческие традиции, и неудивительно, что во многих семьях до сегодняшнего дня сохранились старинные рецепты нижегородской земли.

– Пирог с капустой будем делать. Тесто я сделаю, с тебя капуста, – сказала соседка Елена Николаевна.

Раздался звонок в дверь, я открыла – и глазам своим не поверила. В дверь мою вплыло деревянное корыто, а в руках у Елены Николаевны была самая настоящая викингская секира. Хоть сейчас в бой.

– Что это???

Я думала, я одна такая «дикая», городская, не знаю, как капусту в корытце тяпкой рубят. Ан нет, из 50 тысяч на тот момент подписчиков в блоге лишь двое или трое узнали этот обязательный деревенский кулинарный инструмент. Выдохнула!

На моих глазах этой самой секирой-тяпкой капуста в момент порубилась в мелкие щепки, и от кочана, и от листьев ничего не осталось. Теперь можно и на сковороду ее, тушить для пирога. Такой тяпкой не только капусту, но и грибы на грибную икру рубили, вместе с луком.

– Ближе к Покрову мы на Караваихе собирались всей улицей в воскресенье, откладывая остальные дела, и начинали рубить, все вместе. Жил у нас неподалеку бондарь, бочки делал, хорошие бочки, не текли, но мы все равно их сначала запаривали можжевельновыми ветками.

Потом капусту раскладывали по бочкам, с солью, но не только рубленую, иногда и вилок на 4 части делили – и в бочку, яблоки туда же, но только антоновку, другие нельзя! Пластовую еще делали капусту, не рубили мелко, а листьями, потом под гнет в сарае, в прохладе, а гнет – большой камень, валун. Так же в бочках и огурцы, и грибы солили.

Мясорубок не было, тяпкой в корытце и мясо рубили. На рубленый шницель рубили мясо сразу вместе с луком, ну, а потом яичко туда, сольку, муку – и на сковородку!

Все делали на глазок, как привыкли за всю жизнь, ох как вкусно получалось! Груздочки слоями, вишневыми и смородиновыми листьями перекладывали, вынимаешь – они аж красноватые! А яблоки мочили с медом и ржаной мукой.

Но самое вкусное – это щи из серой капусты, никогда, наверное, не пробовала?

– Даже не слышала!

«Серая капуста» – любимый продукт в старообрядческих деревнях.

Самое главное в приготовлении щей – щаной горшок, который ставили в печь рано утром, а доставали только к вечеру,

когда домочадцы возвращались домой.

Перед каждым применением горшок заливался водой на полтора часика, чтобы «напиться». Без этого щи в нем не варили. Горшок пористый, если его не «напоить» заранее, он от жара начнет «пить» щи и портить вкус.

«Серые» щи готовят из щаницы – квашеных верхних листьев капусты. Часто их еще называют «крошево» или «хряпа».

Зеленые листья, которые не завились в кочан, срезают, промывают, вырезают жесткую сердцевину и мелко рубят тяпками в корыте.

Для улучшения процесса брожения к щанице добавляют обычную белокочанную капусту, немного моркови и соли. Откуда же серый цвет? От ржаной муки!

Считалось, что «замороженные» щи вкуснее, чем съеденные сразу. Пошла эта традиция от ямщиков. Они брали в дальние поездки замороженный «кругляш» из кислой капусты и лука, который назывался приварком. Приварок днем тушили в печи, а на ночь выставляли в сени, там он и замерзал.

На почтовых станциях, где меняли лошадей, ямщики разогревали приварок в чугунных горшках, разбавляя водой. Странно, но из замороженной капусты еда оказывалась вкуснее. Постепенно этот способ переняли в трактирах. Так родились суповые щи!

Имеется научное объяснение, почему после заморозки похлебка вкуснее. Вода при заморозке кристаллизуется, разрушаются мембраны клеток, и при нагревании компоненты приобретают более интенсивный вкус. Если в заморозке был картофель, то крахмал при нагревании делает щи менее кислыми, придавая легкую сладость.

А щи из верхних листьев, которые мы обычно снимаем и выбрасываем, те самые серые щи оказываются вкуснее, чем приготовленные привычным способом.

РЕЦЕПТЫ

ЗАГОТОВКА КАПУСТЫ ДЛЯ ЩЕЙ

1-й вариант

Ингредиенты:

2 кг капустных листьев

3 ст. л. соли

Капустные листья измельчаем – тяткой-сечкой! – вместе с солью, складываем в эмалированную кастрюлю, кладем сверху гнет и оставляем бродить при комнатной температуре на 5 дней, помешивая.

Через пять дней убираем в холодное место и по надобности готовим щи как обычно, добавляя любые привычные ингредиенты.

ЗАГОТОВКА «СЕРОЙ» БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ ДЛЯ ЩЕЙ

2-й вариант

Ингредиенты:

3 кг зеленых капустных листьев
1 небольшой кочан
1 морковка
2 ст. л. соли
2 ст. л. ржаной муки

На дно эмалированной кастрюли насыпаем 1 ст. л. муки, затем измельчаем листья и кочан и выкладываем поверх муки. Кладем нарезанную кубиками морковь (натирать нельзя, иначе будет горчить) и соль. Добавляем 1 ст. л. муки, хорошо перемешиваем и переминаем вручную. Ставим на неделю в гнет, но ежедневно проверяем, покрыта ли капуста соком, протыкаем, если надо – чуть уминаем.

Через неделю раскладываем по целлофановым пакетикам и замораживаем, используя по мере необходимости для варки щей.

ЕЩЕ ОДИН ВАРИАНТ СЕРОЙ КАПУСТЫ

Ингредиенты:

3 кг капустных листьев
2 ст. л. соли
4 ст. л. сухарей, сделанных дома из ржаного хлеба

Капусту мелко шинкуем, добавляем соль, перемешиваем, переминаем, добавляем сухарики или муку. Перемешиваем, кладем сверху груз и ставим в темное теплое место на неделю. Раз в день проверяем-протыкаем, чтобы давала сок. Через неделю раскладываем по пакетикам и замораживаем, используя по мере необходимости для варки щей.

КЛАССИЧЕСКИЕ ДЕРЕВЕНСКИЕ «СТАРЫЕ» ЩИ

Начнем с того, что щи варят только в чугушке или глиняном горшочке. Все остальное, как говорили мне все хором, – не щи!

И не забываем заранее «напоить» горшочек, иначе весь вкус

испортит, да еще и половину щей выпьет!

Заливаем горшочек водой на полтора часа, а лучше на ночь, чтоб вдоволь напился.

Никаких зажарок! Все овощи кладут только свежими!

Независимо от того, кислая ли у нас капуста, крошево ли «серое» или свежая, белокочанная, обязательно добавляем немного зелени – например щавель, петрушку, укроп.

Мясо отваривается целым куском, не режем!

Ингредиенты:

350–400 г говядины, она должна быть с небольшими жирными частями, можно грудинку на косточке

300 г кислой капусты

1 луковица

1 крупная морковь

3 средние картофелины, не берем ту, что быстро разваривается

1 крупный помидор

3 лавровых листика

несколько горошин черного перца

по 3 веточки укропа и петрушки

100 мл густой сметаны

30 мл постного масла

хорошо очищенная вода

соль по вкусу

Мясо хорошо промываем, заливаем водой так, чтобы мясо было полностью покрыто, и ставим вариться на средний огонь, снимая пену. Примерно через 20 минут выкладываем мясо в горшок или чугунок, сверху остальные ингредиенты (луковицу и морковь разрезаем пополам, картошку можно нарезать крупными кусками, можно оставить целиком, капусту хорошо отжимаем).

Доливаем очищенную прохладную воду, но не до краев, чтобы не расплескивалась при кипении.

Ставим в духовку до первого закипания при 150 °С, как только закипело, убавляем температуру до 100 °С и... закрываем крышку духовки и оставляем часа на 4, а то и на 5.

Конечно, это не русская печь, но разница со щами в кастрюле на плите будет очень заметна! Настоящие щи не варятся, они томятся.

Часов через 5 вынимаем чугунок (горшок), укутываем в старое ватное одеяло и оставляем на ночь!

На следующий день можно есть.

Услышав этот рецепт, я постаралась сохранить все пояснения и в новогодние праздники сварила их на утке. Умопомрачительно!

У многих на рождественском столе традиционно будет жареный гусь. А скорее всего и не один. Мы же всегда готовим «с запасом». Пусть лучше останется, чем не хватит.

И как гости ни стараются, а всегда от гуся или гусей остается всякое такое, что... не съедено, в общем.

И встает всегда вопрос – что с этим делать? Не поверите, некоторые выбрасывают. Но мы сейчас не о них.

Мы-то всегда щи варим. А что? Ну не пропадать же добру. И классики, между прочим, о таком варианте не раз говаривали.

Щи, конечно, кислые варим. То есть из квашеной капусты.

Убрали из тушки всю начинку, конечно, и тушку разделили, разломали. Я не удержался, все-таки мясо с костей срезал. Знаете, с яблочно-черносливной начинкой в роли гарнира очень даже хорошо пошло. Да с рябиновой наливочкой!..

А потом сложили все гусиные детали в кастрюлю, залили колодезной водой и поставили кастрюлю на огонь. Сначала на сильный.

Как только закипело, так начала выделяться... ну, не пена, а скорее все, что к гусю в рождественском варианте прилагалось. Специи и прочие остаточные элементы, что при за жаривании гуся собственно его рождественским лакомством, не побоюсь этого слова, и делало.

Дать немного покипеть и все выделившееся шумовкой с поверхности собрать. Потщательнее.

А потом добавить в кастрюлю морковку, луковку, перцев горошком да кореньев белых. Бульон нужен вкусный, иначе какие ж это щи будут?

А дальше под кастрюлей огонь надо сделать самый-самый маленький. Задача стоит не сварить бульон, а вытомить. Печь-то не топили, так что будем имитировать процесс на плите. В общем – никакого кипения. Процесс этот пусть длится пару часов. Не меньше.

Что еще понадобится для щей?

Капуста квашеная. Можно слегка промыть все-таки. Хоть у нас она специального засола, для щей, и хранится в погребе. Никакой там плесени или грибка нет. Но на вкус... в общем, тут смотреть надо – что за капуста, и соответствующе поступать.

И картошка. Самая обычная. Мелко резать не надо. Максимум

располовиньте.

Как только бульон будет готов, извлекаем из кастрюли все добавленное в него «для вкуса». Мясо тоже вынимаем. И перебрать его надо. Убрать шкурку, кости и т. п., что есть невкусно. А то, что вкусно – измельчить немного. Чтобы есть удобнее было.

Пока всем этим занимаетесь, отправьте в кастрюлю картошку, и пусть себе варится. Много времени это не займет.

И как только картошка сварится, настает очередь капусты.

Бульона «вчистую» осталось литров около четырех.

Капусты кило двести, как раз в меру.

Капусту вполне можно отправлять в кастрюлю раньше. Примерно за час до того, как вынимать из него мясо и все прочее. Она бы лучше «утомила».

Можно листик лавровый и перчиков разных еще добавить.

Как только капуста начнет подходить к той степени, что называется «почти готово», подсаливаем.

И вот. Это ЩИ! На гусином бульоне! Из гуся не просто так, а прожаренного в смеси специй и приправ. Аромат... я вам передать не могу.

* * *

Сормовские старожилы рассказывают, что капусту все любили.

После Дня памяти Сергея Радонежского, 8 октября, приступали к заготовке капусты, и Сергея здесь звали «капустником».

Сормово уже не было деревней, здесь построили завод, и уклад жизни был городским, огороды исчезли, а капусты хотелось. Поэтому сложилась традиция арендовать волжские острова, затем ждали, когда пройдет паводок, и высаживали на островах капустные огороды. Огороды охраняли либо старики, либо молодежь, кому еще рано или поздно было идти работать на завод.

Когда приходил Сергиев день, капусту срезали, привозили на лодках, а на берегу уже ждали подводы.

С квашеной капустой да со щами жизнь играла другими красками!

Но не капустой единой жили люди в старые времена!

ЛАПШЕВНИК ПО-ВОЛЖСКИ

Ингредиенты:

1 яйцо

2 ст. л. воды

160 г пшеничной муки

1 ст. л. растительного масла

соль по вкусу

Смешиваем яйца с водой, маслом. Солим, затем добавляем муку, хорошо размешивая, чтобы получилось однородное тесто без комочков.

Вымешиваем тесто, накрываем полотенцем и даем постоять 30 минут.

Затем раскатываем тесто очень тонкими пластами и раскладываем их на противни. Чтобы тесто не вздулось, нужно чуть-чуть проколоть его вилкой.

Разогреваем духовку до 120 °С и ставим туда противень на 3 минуты.

Вынимаем тесто, немного остужаем, режем небольшими ромбиками.

Ингредиенты для омлета:

3 яйца

соль по вкусу

2 ст. л. молока

Все ингредиенты смешиваем, ромбики лапши выкладываем в форму, заливаем яичной смесью и выпекаем при 140 °С 30 минут.

* * *

В связи с 800 летним юбилеем Нижнего Новгорода в 2021 году 25 нижегородских ресторанов предлагали «Гастросет 800» – типичные блюда области, волжскую кухню. Среди блюд – бомбически вкусный ветлужский пирог.

Чем дальше на север, тем гуще леса и красивее места на Ветлуге. Оттуда и пришел рецепт ветлужского пирога, чье главное отличие от прочих рыбников в большом количестве жареного лука, который в сочетании с рыбой дает неповторимые вкус и аромат. Тесто нужно раскатать тонким слоем, а вот сам лук насыпать от души – это первый слой начинки. Затем хозяйки кладут слегка подсоленную накануне речную рыбу: карпа, леща или сома. В современном варианте используют и горбушу. Рыбу нужно немножко надрезать. Открытый пирог запекается в печи или духовке.

Для ветлужского рыбного пирога используют речную рыбу. Это крупный лещ, судак, щука.

ВЕТЛУЖСКИЙ ПИРОГ

На большой противень 30 × 42 см требуется примерно 750 г дрожжевого теста.

Важная составляющая начинки пирога – подложка под рыбу. Традиционно – это томленный лук.

3–4 мелко нарезанные луковицы нужно потомить в смеси сливочного и растительного масла. Лук не должен зажариться, а только стать прозрачным.

Для подложки можно использовать также вареные вкрутую яйца, смешанные с зеленым луком.

Теперь делаем пирог:

Раскатываем тонко тесто и выкладываем на противень так, чтобы со всех сторон были бортики. Даем подойти минут 10–15.

На тесто ровным слоем выкладываем охлажденный лук, на него – кусочки рыбы. Оставляем на расстойку на 20–30 минут.

Запекаем до румяной корочки в разогретой до 200 °С духовке 20–30 минут. Вынимаем пирог и смазываем растопленным сливочным или топленым маслом.

Даем пирогу отдохнуть под полотенцем 5–10 минут.

В деревнях традиционно сначала едят рыбу, а потом пропитанное соками лука и рыбы тесто.

СТАРООБРЯДЧЕСКИЕ БЛИНЧИКИ

Прихожане Успенской старообрядческой церкви в Нижнем Новгороде готовят на Масленицу блины по рецепту своих предков. Блинчики очень необычные!

Ингредиенты:

- 1 стакан пшеничной муки
- 2 яйца
- 2 ст. л. растительного масла
- 1,5 стакана молока
- щепотка соли

Для бездрожжевого теста смешиваем молоко и яйца, добавляем соль и постепенно вводим муку. Смешиваем до однородной массы, а затем выпекаем тонкие блины.

Для начинки берем селедку, лучше среднего посола, очищаем

от кожи, разделяваем на филе, которое нарезаем кубиками. Добавляем нарезанные 2 крутых яйца, 1 луковицу и пару веточек укропа. В каждый блинчик выкладываем по 1 ч. л. начинки.

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ ПОПОЛАМ С ПШЕНИЧНОЙ МУКОЙ

Ингредиенты:

2 стакана гречневой муки
2 стакана теплой воды
3 ч. л. сухих дрожжей
1 стакан пшеничной муки
1,5 стакана горячего молока
2 яйца
2 ст. л. растительного масла
щепотка соли

Даем замешенному на гречневой муке, воде и сухих дрожжах тесту подняться, затем всыпаем 1 стакан пшеничной муки, даем подняться снова.

Затем «обвариваем» тесто горячим молоком, размешиваем до гладкости и даем остыть.

Теперь добавляем щепотку соли, яйца, растительное масло. Оставляем на час, даем еще раз подняться.

Смазываем перышком, обмакнув его в масло, сковороду и вливаем тесто, печем на сильном огне на плите или в печи. Как только блин подрумянится, сбрызгиваем верхнюю сторону растительным маслом и переворачиваем.

Готовые блины держим в теплом месте, чтобы «не остыли».

Светлана Шестова из Нижнего Новгорода очаровала гостей фестиваля «Арзамасский гусь» вареньем из одуванчиков. Рецептов различных варений у нее больше 200, и все семейные, солений и печений вообще не счесть.

– Вино из одуванчиков – это уже привычно, я и омлет ела, а вот варенье!

– А что удивительного? Одуванчики пахнут теплым маем, когда они главные цветы на полянке среди первой робкой зелени. Но это самое первое весеннее богатство, хоть и растет у нас прямо под ногами.

Из первых одуванчиков получается вкусное и полезное варенье, которое называют «одуванчиковый мед». Важно собирать цветочки исключительно в солнечный день, в полдень, когда они сильнее всего наливаются нектаром. И готовить необходимо сразу

после сбора, пока пыльца на них еще живая.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ОДУВАНЧИКОВ ОТ СВЕТЛАНЫ ШЕСТОВОЙ

Описание от автора

Ингредиенты:

На 400 головок одуванчиков

1 л воды

1 кг сахара

С цветочков убрать зеленое цветоложе, оставив только сами желтые лепесточки. Опустить их в горячую воду, довести до кипения и сразу выключить нагрев. Оставить на 5–6 часов настаиваться.

Вновь довести до кипения, добавить половину сахара и варить до появления пенки. Пенку снимать часто и тщательно. По времени минут 15–20. Выключить нагрев, процедить сквозь частое сито и ложкой отжать лепестки. Добавить вторую половину сахара и уваривать варенье до густоты меда. В самом конце варки выжать сок из половинки лимона, чтобы мед не засахарился.

Очень горячее варенье разлить по небольшим баночкам и закупорить. Остудить и убрать на хранение.

Во время варки варенья дом наполняется цветочным, вкусным и неповторимым ароматом.

«Мед» из одуванчиков полезен в качестве болеутоляющего, противовоспалительного средства, помогает при повышенном артериальном давлении, болезнях печени, желудочно-кишечного тракта и бессоннице.

* * *

Раньше Светлана Шестова делала закрутки на всю семью, всех друзей одаряла к праздникам, потому что места дома уже не оставалось. И уже 20 лет она готовит варенья и соленья по заказам, получая от процесса большое удовольствие. Она практикует естественное земледелие – сама посадила, сама урожай собрала, сама вырастила, сама приготовила.

– Откуда это все взялось?

– До 7 лет я полгода проводила в деревне с многочисленными бабушками и прабабушками. Не просто

наблюдала со стороны, но и принимала непосредственное участие во всем, от работы на огороде и ухода за курами и коровами до готовки в русской печи.

Бабушки с раннего утра до самой темноты проводили время в трудах и заботах, но не забывали баловать «городских синякиш», так нас называли, когда мы, изможденные городом и асфальтом, приезжали наконец-то на вольные хлеба и парное молоко.

Неиссякаемая фантазия бабушек «загибания в пирог всего, что под рукой» не прошла даром. Готовить я люблю больше всего в жизни.

А самым любимым лакомством были кокурки и блюдечко с медом или вареньем. Про кокурки вы же знаете?

– Конечно, нет!

– Это пирожок на основе огуречного рассола с целым яйцом внутри. Во многих произведениях русской литературы про кокурки есть упоминания. Вот у Гоголя, например, в «Мертвых душах»: «Экипаж был напичкан мешками с хлебами, калачами, кокурками... кренделями из заварного теста».

Но моя прабабка Маша «кундépала» кокурки по своему усмотрению, но обязательно на вчерашней молочной каше. У баб-Маши ничего не пропадало, ни кислое молоко, ни позавчерашние макароны. Все шло в кокурки! В организмах многочисленных внуков и правнуков все ее кулинарные эксперименты приживались весьма удачно и безболезненно!

Вот и у меня теперь, как останется от завтрака пара столовых ложек рисовой каши и полпачки творожной массы – сам бог велел кокурок «накундépать». Добавляю яйцо, немного молока, муки и чуть-чуть соли. Замешиваю плотно и густо. Сковородку чуть смазываю маслом и на самом тихом огоньке под крышкой жарю эти самые кокурки!

КОКУРКИ

рецепт от Светланы Шестовой

Ингредиенты

1 стакан рассола (помидорный, огуречный, капустный или любой маринад)

1/2 ч. л. соды

1/2 стакана сахарного песка

1/2 стакана растительного масла

вчерашняя молочная каша – столько, чтобы достичь густоты, нужной для скатывания шариков

немного муки для обваливания

Из всех ингредиентов замешиваем тесто, скатываем шарики размером с голубиное яйцо, сплющиваем как биточки, обязательно кругленькие. И на сковороду с маслом.

Как вариант – можно запечь в печи или духовке. Тогда тесто может быть более жидкое и наливать его нужно половником на горячий противень, почти как оладьи.

Жарить или печь – до зарумянивания.

РАССОЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ КОКУРОК

Кокурки и в бульон кладут, а классический «рассольный» рецепт кокурок твердых снаружи и мягких внутри следующий:

Ингредиенты в классическом народном рецепте:

300 мл рассола

700 г муки

4 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соды

150 г сахара

1/2 ч. л. соли

К рассолу добавляем соду, соль и сахар и все хорошо перемешиваем. Добавляем масло и затем понемногу, чтобы получилось равномерно и без комочков, муку.

Вымешиваем тесто.

Раскатываем тесто в толщину примерно 2 см вырезаем печенье, можно формочкой, можно просто стаканом – кружочками. С зубчиками, ромбиками – как душе угодно.

Выкладываем печенье на пергаментную бумагу на противень, накалываем каждое несколько раз вилкой, смазываем растительным маслом и выпекаем в духовке минут 20–25 при 180 °С.

ШИКАРНЫЕ ПОМИДОРЫ С СЕКРЕТОМ ОТ СВЕТЛАНЫ ШЕСТОВОЙ

Описание от автора

Нам понадобятся помидоры, соль крупного помола, сахар, 70 %-ный уксус, листья черной смородины и

хрена, зубчики чеснока, зонтики укропа и стеклянные банки

Все поверхности и ингредиенты должны быть тщательным образом вымыты, а банки и крышки простерилизованы.

Чтобы помидоры не потрескались в процессе соления, их надо проколоть у основания. Для этого подойдет зубочистка, или, например, спичка. Прокалываем не насквозь.

Но пойдем другим путем и сделаем помидоры «с секретом»!

Для этого в основании помидора необходимо сделать крестообразный надрез, в который поместить небольшой кусочек чеснока.

Подготовив все помидоры, начинаем закладывать смородиновые листья, зонтики и немного веточек укропа, чеснок.

Чем больше чеснока в банке, тем ярче вкус становится у помидоров. Но важно не перебарщивать. 3–4 зубчика вполне достаточно на 1,5-литровую банку.

Доля зелени и чеснока не должна превышать 5–7 % от общего объема содержимого в банке, в противном случае начнется процесс брожения, последствием которого станет «взрыв». Лишнего класть не стоит. Чеснок, кстати, лучше нарезать ломтиками перед закладкой.

После того как зелень и чеснок уложены, можно приступить к процессу «ошпаривания» помидоров.

Помидоры разложить по емкостям так, чтобы их можно было залить кипятком.

Заливаем, держим немного и сливаем воду.

Тем временем начинаем плотно укладывать помидоры в банки.

Укладывать нужно плотно, так как они потеряют в объеме после еще одного ошпаривания и уже непосредственно в заливке. Помидоры лучше заранее подбирать по размеру. Заливаем их заново кипятком, прикрываем крышками и держим минут 15. После этого воду из банок сливаем, но не в раковину, а обратно в кастрюлю.

Начинается самое главное – подготовка рассола. Секрет рассола – соблюдение пропорций соли, сахара и уксуса. Из расчета на один литр жидкости мы кладем: два коробка соли и три коробка сахарного песка.

Зачем нужен спичечный коробок? Дело в том, что ложки бывают разные. Кто-то кладет с горкой, кто-то без. Поэтому мы будем мерить спичечными коробками, и тут уже ошибиться невозможно!

Кстати, считать закладку лучше всего вслух, чтобы не забыть,

сколько было засыпано ранее. На литр будущего рассола нам понадобится еще одна чайная ложка 70 %-ного уксуса. При его добавлении рассол сразу начнет светлеть. В этом нет ничего страшного, так и должно быть.

Когда рассол закипит, пора заливать его в банки, экономить не стоит, он должен практически переливаться через верх, после чего банки необходимо закрутить или закатать.

Храним не менее 40 дней при комнатной температуре, после чего помидоры можно есть.

БОЧКОВЫЕ ОГУРЧИКИ В БАНКАХ ОТ ДОКТОРА ЕЛЕНЫ ЮРЬЕВНЫ

Ингредиенты:

На 1 л воды – 1 неполная столовая ложка соли

Потребуется дополнительно: листья хрена, смородины, зонтики укропа, чеснок, острый перец

Для рассола:

1 л воды

2 спичечных коробка соли

3 спичечных коробка сахарного песка

Все берется по количеству банок и вашего огуречного урожая, главное – пропорции воды и соли.

На дно трехлитровой банки укладываем листья, 4 зубчика чеснока, кусочек острого перца (примерно 3 см), далее вымытые огурцы (попки не срезать!), снова слой листьев, чеснок (можно еще кусочек перца, если есть любители остренького), снова слой огурцов до верха и закрываем их листьями.

Заливаем рассолом. Прикрываем банки марлей или крышками (не плотно). Оставляем на столе до 3 дней (зависит от температуры в помещении), пока не появятся обильная пена на поверхности и запах брожения.

После этого сливаем рассол в большую кастрюлю, кипятим, добавив дополнительно 1 л свежеприготовленного рассола, заливаем банки, которые можно не стерилизовать, а просто хорошо промыть с содой. Закатываем крышками.

ЯБЛОКИ, МОЧЕННЫЕ С МЕДОМ И ЯБЛОЧНЫМ СОКОМ

Ингредиенты:

10 кг яблок антоновка

2,5 л яблочного сока
2,5 л воды
500 г меда

Яблоки промываем и укладываем в посудину целиком, плодоножками вверх.

Воду доводим до кипения, остужаем немного и разводим в ней мед.

Смешиваем воду с яблочным соком.

Заливаем получившейся жидкостью яблоки так, чтобы жидкость покрывала их на 3–4 см.

Накрываем чистой хлопковой тканью, кладем сверху деревянный кружок и укладываем груз. Ставим в холодное место минимум на 3 недели.

ЯБЛОКИ, МОЧЕННЫЕ С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ

Ингредиенты:

10 кг яблок
1 кг черной смородины
5 л воды
500 г сахара
250 г листьев смородины
80 г соли

Яблоки, ягоды и листья черной смородины хорошо промываем, укладываем яблоки в посудину плодоножками вверх, пересыпая ряды яблок ягодами смородины.

Кипятим воду, растворяем в ней соль и сахар, остужаем.

Укладываем листья смородины поверх яблок и заливаем остывшей водой, она должна на 3–4 см покрывать яблоки. Укладываем сверху чистую хлопковую ткань, затем – деревянный кружок и груз. Убираем в прохладное место минимум на 3 недели.

ЯБЛОКИ, МОЧЕННЫЕ В СОЛОМЕ, ОТ ДОКТОРА ЕЛЕНА ЮРЬЕВНЫ

Ингредиенты на 10 л воды:

(при необходимости на большое ведро или емкость увеличиваем в тех же пропорциях):

1 стакан сахара
3 ст. л. сухой горчицы

100 г соли
солома в необходимом количестве
яблоки – желательного сорта «Богатырь» – в
количестве на эмалированное ведро или бочонок –
сколько поместится

Разводим соль, горчицу и сахар в воде, доводим до кипения, остужаем. Яблоки укладываем в большое ведро или другую емкость, перекладывая каждый слой чистой соломой.

Заливаем рассолом, прикрываем тканью, сверху укладываем дубовый круг и поверх него гнет.

Оставляем на 3 недели в прохладном месте.

ЯБЛОКИ, МОЧЕННЫЕ С МЕДОМ И РЖАНОЙ МУКОЙ

Ингредиенты на 10 л воды:

200–300 г меда

400 г ржаной муки, заваренной горячей водой из
общего количества воды

150 г соли

листья мяты, вишни, смородины

Укладываем яблоки в ведро (кастрюлю, бочонок), заливаем рассолом, накрываем тканью, сверху кладем деревянный круг и гнет и оставляем в прохладном месте на 3 недели.

Истории и рецепты керженских лесов



Занесло меня недавно в городок Семёнов в керженских лесах на реке Санохте, к северу от Нижнего Новгорода.

Городок небольшой и старинный, основан он был как поселение старообрядцев и впервые упоминается в документах

в 1644 году как «селишко Семеновское», в 1779 году – уездный город.

Семенов чище, приятнее и разноцветнее множества других подобных районных центров, но ничего выдающегося в нем не было бы, если бы не два момента.

Во-первых, Семенов называют старообрядческой столицей, здесь неподалеку и появились первые скиты, именно отсюда отправляются к затонувшему граду Китежу.

И сегодня в самом центре городка стоит Древлеправославный храм святителя Христова Николы, построенный в неожиданном для старообрядцев псевдорусском стиле. Основан храм в XVIII веке. В его архитектуре сочетались черты византийского и традиционного русского стилей. В начале XIX века здание сильно обветшало и в 1916 году появился новый храм из кирпича. С 1938 по 1989 год собор был закрыт, в 1989 году его возвратили прихожанам.

В XIX – начале XX века Семенов – центр старообрядчества, единственное место в России, где изготавливались кожаные лестовки-четки для старообрядцев.

Во-вторых, Семенов – столица хохломы. Признаюсь, что раньше я и представления не имела, что фабрика «Золотая Хохлома» находится именно здесь.

В городке об этом напоминают на каждом шагу и заборы с сидящими на них матрешками и расписанные под хохлому автобусные остановки.

В старину в Семенов привозились из окрестных деревень выточенные ложки-баклуши и «щепной» товар (подносы, чашки, туеса и т. п.), которые после отделки и окраски отправлялись на Нижегородскую ярмарку.

Хохломская роспись «официально» родилась в 1916 году в селе Хохлома Ковернинского района. В 1925 году создана артель «Кустарь-художник», в 1931-м – артель «Экспорт», впоследствии «Хохломская роспись». В 1960 году в Семенове появилась уже фабрика. Ее производство – деревянные токарные изделия с росписью «под фон» с золоченым, виртуозным по рисунку узором (причудливые садовые цветы) на красном или черном фоне.

В названии промысла сохранилось имя старинного села Хохлома Ковернинской волости Макарьевского уезда Костромской губернии. Здесь впервые появились деревянные предметы с удивительным узором. Хохлома была большим и богатым селом, сюда крестьяне из окрестных деревень привозили на продажу свои творения.

Но с годами село Хохлома затерялось в костромской глубинке, а производство перешло в город Семенов под боком у

богатого ярмарочного купеческого Нижнего Новгорода. Историческое название тем не менее сохранилось и вводит в заблуждение!

Сегодня на окраине города возле фабрики стоит музейно-туристический центр «Золотая Хохлома», где первый этаж отдан под магазин. В музее прекрасные и сложные хохломские изделия, есть место и для старины, например, для огромных деревянных расписанных блюд, которые ставились когда-то на стол для всей большой семьи. Или ваза-табурет: в обычные дни служила она табуретом, а к приходу гостей можно и кваса в нее налить!

В народе о появлении ярких красок хохломы рассказывают легенду.

Жил в семеновских лесах Андрей-мастер, живописец, который перебрался сюда подальше от новой веры и от гонений на старообрядчество. Дали ему прозвище Лоскут, и слава о мастере дошла до столицы. Затребовал царь мастера на работу при дворе, да отказался мастер. Тогда посланы были солдаты поймать непокорного и привезти на казнь. Но Андрей их опередил. Собрал людей из ближних деревень, раздал свои краски и инструменты и велел учиться «точить-малевать, дерево, с корня снятое, живым делать». А сам поджог избу, и присланные солдаты успели лишь к пожарищу. Вместе с избой сгорел мастер заживо, но вспыхнул искрами, которые осели в керженской тайге и запалили пламя необыкновенных красок.

С той поры горят алым и золотым пламенем цвета хохломы.

Сегодня мастера не используют ни олово, ни золото, покрывая изделия алюминиевой крошкой, а потом расписывая масляными красками.

Русская семеновская матрешка появилась на свет на художественной фабрике «Семеновская роспись» в 1922 году. Семенов – вторая, после Сергиева Посада, «матрешечная» родина.

Семеновская матрешка отличается желто-красным фоном и ярким букетом цветов на фартуке. В 1970 году на выставке «Экспо-70» в Токио (Япония) была представлена 72-местная матрешка.

Когда-то Семенов называли «маленьким Парижем» – не удивляйтесь, здесь нет ни Эйфелевой башни, ни Монмартра, все дело в планировке.

Город отличается интересным построением, план поселения утвердила сама Екатерина II. Это должен был быть огромный квадрат, который состоит из 16 меньших квадратов. Две линии улиц располагались по диагонали, а на их пересечении – центральная площадь. Отчасти это построение сохранилось и по сегодняшний день.

Ну и почти единственная гостиница, конечно, должна называться «Парижем»!

Семеновский историко-краеведческий музей расположен в самом центре, в бывшей усадьбе купцов-старообрядцев Шарыгиных, и «старообрядческая» часть здесь очень интересна.

Музей народного быта Семена Ложкаря – ул. Чкалова, 18/1 – рассказывает об этом известном местном промысле. По легенде, Семен Ложкарь вместе со своей женой и дочерьми занимался изготовлением и росписью оригинальных ложек из натуральной древесины, используя преимущественно клен и березу. Изделия получались очень красивыми, практичными и долговечными, расходились по всей территории России.

Музей открыли в 2013 году. Здесь все напоминает традиционные мастерские семеновских умельцев. Дом и придомовые сооружения построены из бревна, внутри – обилие деревянных экспонатов, среди которых деревянные ложки, а также музыкальные инструменты, предметы быта, приспособления для ведения хозяйства и обработки земли. Здесь регулярно проводят мастер-классы, организовываются фольклорные концерты.

Легенда о Семене-Ложкаре грустная

В Смутное время не смог он выполнить царский заказ, не хватило дерева, и приказал воевода артель разрушить, жену с дочерью продать в рабство в Турцию. Но дочери Авдотке удалось бежать, спряталась она в дупле дерева, да так там и осталась. А жена Катерина превратилась в птицу-кукушку на ветвях дерева. Но и воевода до царя не доехал, обломился мост, по которому он проезжал, и упала повозка в воду – чтоб неповадно было обижать честных тружеников.

Постепенно на заброшенные вырубki пришли люди, стали строить свои дома вокруг избы Семена Ложкаря. У срубленных молодых березок пеньки весной стали покрываться розовым налетом, цвета Авдоткиного сарафана. А Катерина-кукушка куковала всем долгие годы жизни.

Семен-Ложкарь уже стариком вернулся в родные места и организовал школу, передал свое мастерство, так и сохранилось ложкарное дело в Семенове.

В Семенове сегодня осталось три площади из пяти, это площадь Ленина, Б. Корнилова и Трех коммунистов. Улица Ленина – пешеходная, она соединяет площадь Ленина и площадь Трех коммунистов, здесь сохранились каменные купеческие дома XIX века.

Домики в Семенове разноцветные и резные, интересна каменная усадьба купца-старообрядца Афанасия Павловича Носова, занимавшегося ложкарным промыслом.

От Нижнего до Семенова час езды на пригородной электричке. Прибывает она на современный внушительный вокзал, построенный в 2006 году, а дальше минут 15 пешком прямо по улице – и центр.

Я не посоветую приезжать в Семенов с ночевкой, даже в отеле «Париж», а вот по пути на озеро Светлояр или на Ветлугу – приятно провести здесь пару часов, и это тот случай, когда музеи стоят посещения.

* * *

О поселении старообрядцев в Заволжских лесах писал П. Мельников-Печерский:

«Во время «Соловецкого сидения», когда царский воевода Мещеринов обложил возмущившихся старообрядцев в монастыре Зосимы и Савватия и не выпускал оттуда никого, древний старец инок-схимник Арсений дни и ночи проводил на молитве перед иконой Казанской Богородицы. А та икона была прежде комнатною царя Алексея и пожалована им в Соловки еще до патриаршества Никона. Накануне взятия монастыря царскою ратью истомился Арсений, стоя на молитве, задремал. И, будучи в тонком сне, слышал он глас от иконы: «Гряди за мною ничтоже сумняся, и где я остановлюся, тамо поставь обитель, и пока икона моя будет в той обители, древнее благочестие будет в ней процветать». И видел Арсений, что икона Богородицы в выспрь поднялась и в небесной высоте исчезла... Проснулся инок-схимник, иконы на месте не было... На другой день взят был монастырь. «Соловецких сидельцев» в кандалах перевезли на матерую землю, и здесь Арсению удалось бежать из-под царского караула в леса. Только что ступил он в лесную чащу, видит икону, перед которой молился; грядет та икона поверх леса на воздушных... Идет за нею изумленный и трепетный Арсений. Перед ним деревья расступаются, перед ним сохнут непроходимые болота, перед ним невидимая сила валежник врозь раскидывает. «Чудся бывшему о нем», Арсений идет да идет за иконою. И

стала та икона в лесах Чернораменских неподалеку от починка Ларионова, на урочище Шарпан. И поставил тут Арсений первый скит».

Этот скит впоследствии получил название Шарпанского. Слово «Шарпан» – черемисское, означает «головной женский убор».

Впоследствии появились и другие скиты. Кроме обителей, скит включал в себя жилища семейных крестьян с чадами, а также – «сиротские». «Сиротами» называли не принадлежавших к общине скитских поселенцев, кормящихся от собственных средств, в период работы Нижегородской ярмарки собиравших в Нижнем Новгороде пожертвования на скит от купцов-старообрядцев.

Обители скита построены были по типу «стаи» – многосрубного двухэтажного строения с крытым двором, переходами, сенями, светлицами. По сторонам длинного коридора располагались чистые келейки. Коридор выводил в просторную, роскошно убранную моленную, в которой служба совершалась ежедневно. В скиту прежде было 8–10 старых кладбищ.

В настоящее время места поселения старообрядцев стали местами паломничества и поклонения. Специальным постановлением администрации Нижегородской области взяты под охрану государства места старообрядческих скитов возле деревень Елфимова, Ларионово, Рождественское, Осинки, Оленьего, Трефилиха, Улангерь, здесь уцелели не только урочища со святыми могилами, но и останки дворовых построек. Большая часть старообрядцев обосновалась в керженских лесах, где «тишь и безмолвие лесов» скрывали гонимых новым уставом людей. Сохранились документы и свидетельства, рассказывающие о почти 40 тысячах раскольников и сотне поселений – скитов, которые просуществовали на Керженце вплоть до 40-х годов XX века.

Кержаками и называли старообрядцев, по имени керженских лесов.

А старообрядческие деревни существуют и сегодня, но это совсем не туристический аттракцион.

КЕРЖЕНСКИЕ СКИТЫ

Благовещенский скит – один из известнейших и крупнейших старообрядческих скитов, основанный в 1814 году иноком Тарасием (1787–1876), на правом берегу реки Керженца.

В 1848 году, во времена борьбы с сектантством при императоре Николае I, скит был запечатан властями, но вскоре, в 1849 году, вновь открыт как единоверческий мужской монастырь, первым игуменом которого был тот же Тарасий. Часть бывшей братии также приняла единоверие и осталась в скиту, но большая часть разбрелась по другим старообрядческим скитам.

Голендухин скит основан матерью Голендухой – одной из первых подвижников старообрядчества, появившихся на Керженце. Скит был razорен во время гонений архиепископа Питирима, но в начале второй половины XVIII века был восстановлен и просуществовал до начала XIX века. В настоящее время на месте скита сохранились только следы кладбища. Место, где был скит, именуется у старообрядцев Голендухин дол и является местом паломничества.

Гордеевский скит возник в XVIII веке. В начале XIX века Гордеевский скит входил в список 54 старообрядческих скитов Семеновского уезда, в нем было 3 обители (1826 год). Закрыт по приказу об уничтожении скитов в Семеновском уезде Нижегородской губернии от 1 мая 1853 года. Сохранились остатки скитского кладбища, являющиеся местом паломничества

Комаровский скит – самый известный из нижегородских скитов. Основан в конце XVII – начале XVIII века старообрядцем Комаром, пришедшим на Керженец из Торжка. По его имени и был назван скит. Известность Комаровский скит получил после московской чумы 1771 года и появления в Москве старообрядческих кладбищ – Рогожского и Преображенского. В начале XIX века в составе Комаровского скита было 35 мужских и женских обителей, в 1826 году – 26, в 1853 году – 12 обителей, 3 часовни и 2 моленные; в скиту проживало до 500 скитниц и столько же послушниц. В настоящее время скит разрушен, сохранилось только несколько могил на скитских кладбищах, которые являются объектом паломничества старообрядцев из различных регионов России.

Корельский скит, по старообрядческому преданию, основан Анфисой Колычевой, родственницей митрополита Филиппа, сосланной в эти места по указанию Ивана Грозного. Относился к беспоповскому толку и имел общение со староверами поморского согласия. Скит был упразднен еще в XVIII веке, но в начале XIX века возродился в соседней деревне Корельское (упоминается в архивных документах середины XIX века). В 1891 году на деньги

Саввы Морозова в скиту была построена новая часовня. Место изначального скита, называемого «дальние кельи», находится в лесу, в деревне сохранилось кладбище.

Одинцовский скит возник в XVIII веке. В 1826 году в скиту насчитывалось 9 обителей. Скит уничтожен пожаром в 1840 году, большая часть насельников перешла в Гордеевский скит, остальные в близлежащие деревни. На месте скита сохранились кладбища, главным объектом паломничества является могила матери Маргариты и расположенный рядом с ней источник воды, почитаемой староверами как целебная.

Оленевский скит – древнейший из керженецких скитов. По преданию, основан в XV веке иноками Желтоводского монастыря, сопровождавшими Макария Желтоводского в Унжу после разорения монастыря Улу-Махметом. На месте скита странникам явился олень – отсюда и произошло название скита. После церковных реформ патриарха Никона оленевские пустынножители не приняли нововведений и ушли в раскол. После Питиримова разорения скит был уничтожен, после указа Екатерины II от 1762 года о позволении староверам вернуться в Россию скит был восстановлен. На начало XIX века в нем насчитывалось 14 женских обителей, и он был одним из крупнейших и известнейших на Керженце (в 1826 году в нем было 5 часовен и 9 моленных). В отчете о состоянии раскола по Семеновскому уезду за 1857 год Оленевский скит значится как бывший, но семеновские священники писали, что многие скитницы продолжают проживать «по месту прежней приписки». Оленевский скит стал основой деревни Большое Оленево, единственного поселения Семеновского района, возникшего непосредственно на месте скита: застройка деревни повторяет расположение скитских обителей. В деревне до настоящего времени проживают старообрядцы, которые ухаживают за могилами на остатках трех старых кладбищ, на могилах которых, за отсутствием моленной, совершаются по праздникам богослужения.

Скит Смольяны – основан предположительно в 1656 году монахами из знатных родов: Сергием Салтыковым (из рода Салтыковых по материнской линии была императрица Анна Иоанновна), Спиридоном и Ефремом Потемкиными. Скит стал центром поповского согласия на Керженце. В 1660 году скит возглавил иеромонах Дионисий Шуйский (родственник царя Василия Шуйского), получивший почтение среди старообрядцев,

так как имел запас мира и Святых Даров, освященных при патриархе Иосифе. На скитских кладбищах объектами паломничества с XIX века стали могилы основателей скита и колодцы, по преданию, выкопанные ими. В настоящее время сохранились 22 могилы с ветхими крестами и голбцами (такими ступеньками, обычно к печи на палати), а также две ямы с водой, являющиеся останками прежних колодцев.





Старый Семенов





Семеновские улочки



Семеновские купеческие усадьбы

Скит Семь дев – основан во второй половине XVII века. Полностью уничтожен в 1719 году. Свое название получил от скитской часовни, посвященной празднику святых семи дев: Текусы, Александры, Клавдии, Фаины, Евфрасии, Иулии и Матроны. Место, где располагался скит, посещается староверами в дни Светлой седмицы.

Улангерский скит – основан в 1780-х годах на реке Козленце переселенцами из Макарьевского уезда Костромской губернии, пришедшими на Керженец из сгоревшего «старого Уленгера». Основательницами скита были Галицкая помещица Феодосия Федоровна Сухонина и дворянка Акулина Степановна Свечина. В скиту было от 12 до 20 женских и мужских обителей, насельники которых принадлежали как беглопоповскому, так и беспоповскому толку. С 1838 году скит стал называться селением. В 1855 году в скит планировалось переселить насельников Комаровского и Оленевского скитов, но переселение не состоялось и Улангерский скит был закрыт. Часть его жителей формально приняло единоверие, а другие переселились в соседние деревни, забрав с собой все ценные книги и иконы. В настоящее время на месте скита находится деревня Улангерь, в центре которой сохранилось старое скитское кладбище.

Фундриковский скит – основан в XVIII веке. В скиту на

1826 год имелись две обители и часовня. Скит был закрыт в 1852 году, его обитатели переселились в близлежащую деревню Фундриково, в которой в начале XX века еще имелась тайная моленная. В настоящее время от скита сохранилось лишь несколько могил в юго-восточной части деревенского кладбища.



Керженские избы

Старый (Пустой) Шарпан – основан в 1657 году первыми керженскими староверами, пришедшими из смоленского Бизюкова монастыря. По старообрядческой легенде скит был основан соловецким иноком Арсением, которого привела в Керженский лес икона Казанской Божией Матери, остановившаяся на месте будущего скита, а глас Богородицы повелел основать обитель, в которой вместе с иконой будет процветать древнее благочестие. Шарпанский скит стал центром керженецкого поповства. Перед Питиримовым разорением в скиту проживало до 2000 человек. К 1737 году после гонений Питирима на староверов Шарпан остался единственным частично сохранившимся скитом на Керженце и в Чернораменье. Сегодня от скита остались два кладбища с почитаемыми староверами могилами.

Новый Шарпан – основан в 60-е годы XIX века после разорения Старого Шарпана. Скит являлся женским и образовался вокруг могилы матери Февронии, почитавшейся святой. Считалось, что ее могила в первый день Пасхи источает

целебную воду. В 1911 году в скиту была построена каменная часовня, от которой сохранилась лишь медная плита с надписью. К 1917 году в скиту проживала лишь одна схимница – мать Дорофея. Скит был закрыт в 1928 году, последней игуменьей в нем была мать Меропея. В настоящее время от скита сохранились останки женского кладбища с сохранившейся могилой матери Февронии, почитаемой староверами. Это место паломничества в день Казанской иконы Богородицы и на Пасху.

В здешних местах ходит легенда, что захоронение схимницы Прасковьи на кладбище Старого Шарпана – это могила царевны Софьи Алексеевны, заключенной в Новодевичий монастырь в Москве после Стрелецкого бунта в 1698 году. По легенде, Софье удалось бежать в сопровождении 12 стрельцов, им и принадлежат 12 могил, окружающих могилу схимницы. Староверы называют это место «царицыной могилой».

А люди рассказывают, что в лесах вокруг старых кладбищ отказывают приборы и люди начинают плутать, с трудом находя выход из леса.

Леса здесь солидные, не зря скиты появились, эта местность носит название «Южное Заволжье европейской тайги», и в 1993 году здесь образован Керженский природный заповедник, куда можно попасть на экскурсию, записавшись заранее. В заповеднике леса, реки и озера, множество видов птиц, зверей, восстанавливается поголовье оленя, когда-то по количеству не уступавшее северу. Экскурсии начинаются из поселка Рустай, где расположен экоцентр заповедника.

* * *

– Летом мы всегда приезжали к бабе Дусе, жила она недалеко от озера Керженец, – рассказывает Елена Николаевна. – Тогда каждая изба была как маленькая церковь, за занавесочкой целый иконостас, свечи, молитвенник лежал. А полати выстланы домоткаными дорожками. Хлеб пекли раз в неделю, потом он хранился на полатах и никогда не засыхал.

А какое вяленое мясо делала баба Дуся! Какие ваши балыки и хамоны! Резала она мясо, когда забивали скот, тонкими полосочками. И на чердак, вялиться, проветриваясь. А потом брала она чугуны, клала туда картошку и полоски вяленого мяса. И в печь. Пока не «умалееет». Какие ароматы доносились из печи! Ничего вкуснее ее вяленого мяса с картошкой я не ела!

На озере щук ловили, чирков стреляли, чирков потрошили,

потом в горячую воду, в горшок и в печь. А щук прямо там, на озере, на костре варили. На берегу стояли баньки «по-черному». Дым прямо в озеро уходил. А лодки-плоскодонки вырубали из дерева.

Ты про зеленухи слышала?

– Нет, никогда, что это? – Эх, ничего-то я, горожанка, не слышала!

– Это последние грибы, звали их солонухами и зеленухами, ну типа сыроежек, наверное. Солили мы их, а еще клюкву, бруснику, землянику в лесу собирали. С ягодами ватрушку пекли. Сначала кислое (дрожжевое) тесто, сверху ягодки – с черникой очень вкусно, – потом сахарку и сметанки. И в печь! Принесем грибы, а баба Дуся кричит:

– Ты там не пугайся, в хлеву-то, там моя домовина.

– А что это такое?

– А это гроб.

– Что???

– Гроб на вожжах в хлеву висит. Раньше смерти не боялись, готовились заранее, обстоятельно. Вот и баба Дуся домовину себе приготовила.

* * *

Старообрядческие деревни хранили не только строгие правила своей веры, но и правила кухни, для своих и посторонних использовалась разная посуда.

В старообрядческой кухне много постных блюд.

Вот как описывал трапезу П. Мельников-Печерский:

«Выпили по чашке чаю, налили по другой. Перед второй выпили и закусили принесенными отцом Михеем рыбными снедями. И что это были за снеди! Только в скитах и можно такими полакомиться. Мешочная осетровая икра точно из черных перлов была сделана, так и блестит жиром, а зернистая троечная, как сливки – сама во рту тает, балык величины непомерной, жирный, сочный, такой, что самому донскому архиерею не часто на стол подают, а белорыбица, присланная из Елабуги, бела и глянцеви́та как атлас».

Что такое троечная икра? Дело в том, что белужью зернистую икру лучшего сорта отвозили в Москву и другие места на почтовых тройках тотчас после посола, отсюда и название.

Конечно, сегодня так в скитах не поешь, не те времена. Но многие рецепты просты и интересны и стоят того, чтобы о них узнать, это тоже часть нашей истории.

РЕЦЕПТЫ

ГРИБНАЯ ИКРА

та самая, на которую «рубили» тлякой грибы вместе с луком в корытце.

Ингредиенты:

70 г соленых грибов
20 г сушеных грибов
20 мл растительного масла
10 г репчатого лука
5 мл уксуса (3 %)
соль, перец
1 зубчик чеснока

Сушеные грибы замачиваем на 2 часа, затем варим до готовности и мелко нарезаем (вариант – пропускаем через мясорубку).

Соленые грибы промываем хорошо проточной водой и также мелко рубим.

Лук измельчаем, обжариваем до золотистого цвета на растительном масле, добавляем грибы, тушим все вместе на среднем огне 15 минут.

За 2–3 минуты до окончания тушения добавляем мелко нарезанный или давленный чеснок, затем уксус, солим, перчим и доводим до готовности.

Эту икру не раскладывают по банкам, ее едят сразу, охладив и посыпав мелко нарезанным зеленым луком.

ПОСТНЫЙ ДЕРЕВЕНСКИЙ РАССОЛЬНИК

Ингредиенты:

200 г свежей капусты
3 средние картофелины
1 морковки
2 корня петрушки
1 корень сельдерея
1 средняя луковица
2 средних соленых огурца
30 мл растительного масла
100 мл огуречного рассола

2 л воды
1 лавровый листик
соль, перец по вкусу

Шинкуем соломкой корень петрушки и сельдерея, мелко режем лук, обжариваем все в растительном масле.

Очищаем огурцы, кожицу заливаем 2 л воды и ставим на огонь. Как закипело – варим на среднем огне еще несколько минут, вынимаем очистки, а бульон оставляем для будущего рассольника.

Огурцы разрезаем на 4 полоски вдоль, удаляем, если необходимо, семена и нарезаем их мелкими кусочками. Вливаем в отдельную кастрюльку немного бульона, опускаем туда огурцы и варим на слабом огне до мягкости.

Нарезаем картофель небольшими кусочками, шинкуем капусту как для щей.

Доводим бульон из-под кожицы до кипения, опускаем туда картофель, затем добавляем капусту. Как только овощи сварились, добавляем огурцы и остальные овощи.

За 5–7 минут до окончания варки, добавляем лавровый листик, солим-перчим и за 2 минуты до готовности вливаем огуречный рассол.

В такой рассольник добавляют и сушеные грибы, и любую крупу.

КОТЛЕТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Ингредиенты:

400 г отварного картофеля
100 мл растительного масла
100 мл теплой воды
1/2 граненого стакана муки
соль по вкусу
чернослив по 1 штуке на котлету
панировочные сухари для обвалки

Разминаем картофель в пюре, солим. Добавляем масло, воду и муку, замешиваем некрутое тесто.

Оставляем на 30 минут. Чернослив заливаем кипятком, если с косточками – удаляем.

Раскатываем тесто, нарезаем плоские кружки, как для пирожков, в серединку каждого кладем чернослив, формируем котлеты тоже как пирожки. Обваливаем в панировочных сухарях и жарим на сковороде в большом количестве растительного

масла.

«НАСТОЯЩАЯ» РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ КАША

Ингредиенты:

1 классический граненый стакан гречневой крупы
2 граненых стакана воды
Горсть сушеных грибов
1 луковица
соль по вкусу

Замачиваем грибы на пару часов, затем мелко режем грибы и лук и обжариваем все вместе на растительном масле, подсоллив, до готовности.

Крупу прожариваем на сковороде без масла, пока не подрумянится.

В чугунок (котелок) наливаем воду, солим по вкусу и включаем сильный огонь.

Когда вода закипит, всыпаем крупу, накрываем крышкой и не открываем крышку до конца приготовления.

Варим кашу 15 минут: 5 на сильном, 5 на среднем и 5 на слабом огне.

Приготовленную кашу заправляем грибами с луком.

Это не только каша, но еще и начинка для постных пирогов.

Вариант с пирогами:

Ингредиенты:

1 кг муки
400 мл воды
30 г сухих дрожжей
3 ст. л. растительного масла
1 ч. л. сахара
1/2 ч. л. соли

Готовим опару, смешав 500 г муки, воду и дрожжи.

Оставляем в теплом месте на несколько часов, чтобы поднялась.

Затем добавляем оставшуюся муку, соль и сахар и вымешиваем тесто, пока не перестанет приставать к рукам.

Оставляем снова на несколько часов, пока не поднимется.

Формируем пирожки или большой пирог, начинаем гречневой кашей с грибами и выпекаем как обычные пироги.

Раскатываем приготовленное постное тесто на лепешку, в серединку кладем гречневую кашу с грибами и луком, загибаем края лепешки.

Укладываем на смазанный растительным маслом противень и выпекаем в духовке при 180 °С 15 минут, до подрумянивания.

Такие шаньги пекут с картофелем, а в скоромные дни – с картофелем, луком и шкварками.

ГРЕШНИКИ

– Грешники-черепенники горя-чи. Горя-чи грешнички!.. – кричат на базаре в произведении Ивана Шмелева «Лето Господне».

Первый русский «фастфуд», который разрешался тем, кто тяжело работал, даже в строгий пост, отсюда и название, ведь готовили «грешников» в основном на топленом сале. Продавали их «с пылу с жару» вразнос на рынках или просто на улицах.

Ингредиенты:

3 стакана гречневой муки (размалываем в кофемолке гречневую крупу, если нет муки)

4 стакана кипятка

25 г дрожжей

100 мл воды

соль по вкусу

пшеничная мука

Заливаем с вечера гречневую муку 3 стаканами кипятка. Как только остыло – добавляем еще 1 стакан кипятка. Затем, когда начнет остывать, добавляем дрожжи, растворенные в 100 мл воды. Оставляем до утра.

Утром добавляем пшеничную муку на глаз, чтобы замесить тесто до состояния густой сметаны. Подсаливаем.

Ставим в теплое место примерно на час.

Как только тесто поднимется, выпекаем на сковороде как оладьи.

Делали грешники и «с припеком»: выкладывали на сковороду обжаренные сушеные грибы с кольцами лука, выливали сверху тесто и жарили, как оладьи.

Ингредиенты:

800 г муки

30 г живых дрожжей

2 стакана воды

8 луковиц

растительное масло для обжарки

соль по вкусу

Замешиваем тесто из воды, муки и дрожжей, оставляем на пару часов, чтобы хорошо поднялось.

Лук режем кольцами и обжариваем в растительном масле до золотистой корочки.

Тесто раскатываем на тонкие лепешки.

Поджариваем лепешки на сковороде в растительном масле до золотистой корочки.

Кладем лепешку на блюдо, сверху распределяем 1 ст. л. лука, затем еще одну лепешку, и снова лук, и так пока не закончатся лепешки и лук.

Оставляем на полчаса, чтобы все вместе пропиталось и спеклось, нарезаем как торт при подаче.

В другом варианте необжаренные лепешки и обжаренный лук складывают слоями в форму и запекают в духовке.

КАЛЬЯ

«Где калья, там и я» – упоминает поговорку в «Толковом словаре живого великорусского языка» Владимир Даль. «Калья – это род борща, похлебка на огуречном рассоле, с огурцами, со свеклой и с мясом, а в пост – с рыбой и икрой; похлебка из икры с солеными огурцами».

Ингредиенты:

300 г свежих лесных грибов или 100 г сушеных

300 г соленых огурцов

1 луковица

1 ст. л. растительного масла

1 ст. л. муки

соль по вкусу

1,5 л воды

Промываем и нарезаем небольшими кусочками грибы,

кладем в кастрюлю, заливаем холодной водой.

Доводим до кипения. Затем варим 30 минут на среднем огне.

Нарезаем лук мелкими кусочками, соленые огурцы – соломкой.

Грибы вынимаем шумовкой, воду оставляем.

В сковороде на растительном масле обжариваем лук до золотистого цвета, добавляем грибы и обжариваем все вместе примерно 20 минут, всыпаем муку. Получится густой грибной соус.

Выкладываем соус в кастрюлю с бульоном, добавляем нарезанные огурцы, доводим до кипения и варим на слабом огне 10–15 минут.

ЛЕВАШИ

Толченые ягоды (калина, рябина малина) высушивали в натопленной печи в виде лепешек.

Употреблялись как «заедки» к чаю, медовухе, сбитню, квасу, хороши при простуде и авитаминозе. Аромат сохранялся в сухих пластах, раскатывали пласты на специальных досках.

Глава 4

Красоты и вкусности

*Нет ничего более полезного для
нервов, чем побывать там, где
никогда не был.*

А. Ахматова



Бубенцы и огурцы Суздаля



Хруст стоит по всему Суздалью, громкий, аппетитный. На рынке у Гостиных рядов, на повороте на маленькую улочку, у стен Кремля и у деревянного домика, какходишь на мост – и какходишь с моста, а то и прямо тут, посередине.

Стоят тетеньки и дяденьки, а рядом трехлитровые банки рядком с мутноватым рассолом. А в рассоле – огурчики, упругие, хрустящие – и наелся уже, и не влезет в тебя ни кусочка, но покупаешь и хрустишь, и пребываешь в полном счастье.

За твоей спиной жмурится в таком же счастье приличная дама, а потом возвращается за вторым огурчиком, и хрукает, и тает от удовольствия.

Но сначала – хреновуха, чистая как слеза, пока сидишь на мягкой подушечке на каменных ступенях, с видом на церкви и фонари, и цокают копыта лошадей там, на улице, за стенами Гостиных рядов, и лежи копченые, и груздочки, и конфетки-бараночки, и слышен звон бубенцов.

Аттракцион для туристов? Диснейленд под названием «Русь»? Без сомнения. Но посреди всех стилизаций и бубенцов, и ряженых, и туристов – абсолютная, местами чуть обшарпанная, покоряющая сердце аутентичность.

На рассвете трава еще мокрая от росы, и тиха речка, где отражаются колокольни. А ты идешь по узкой тропинке, и никого вокруг, только большая лохматая собака охотится на лугу. И не знаешь, то ли рыдать по пойманному ею суслику, то ли собаке симпатизировать, она-то хвостом виляет и приветствует. А впереди словно сходятся стены двух монастырей, белокаменного Покровского, с колокольней ярусами, и темно-красного, больше похожего на крепость Спасо-Евфимиева.

Подходишь ближе – нет, не сходятся стены, до крепости еще далеко, через луг, через мостик, потом на крутой холм.

Спасо-Евфимиев монастырь основан в 1352 году суздальско-нижегородским князем Борисом Константиновичем на левом берегу реки Каменки.

Первым игуменом обители стал преподобный Евфимий, принадлежавший к кругу духовных собеседников Сергия Радонежского. После канонизации Евфимия в 1549 году монастырь стал известен как Спасо-Евфимиев. Покровительство суздальских и московских князей обеспечивало обители богатые земельные владения и многие привилегии. К концу XVII века монастырь стал одним из богатейших на Руси.

Существующий каменный ансамбль монастыря сложился в XVI–XVII веках.

В 1766 году в монастыре открылась «тюрьма для безумствующих колодников», просуществовавшая до 1905 года. Основную часть узников составляли нарушители устоев церковного права, считавшиеся Синодом сектантами. Был он тюрьмой и в советское время. В 1940–1941 годах политизолятор сменил лагерь для военнопленных 1943–1946 гг. После войны в монастыре открылась детская колония – сначала мужская, затем женская.

В 1967 году начались крупные реставрационные работы, и уже через несколько лет здесь был открыт музей. Реставрация его сооружений была отмечена в 1977 году Государственной премией РСФСР.

В 1992 году архитектурный ансамбль Спасо-Евфимиевского монастыря внесен в Список объектов Всемирного наследия ЮНЕСКО.

Ансамбль монастыря состоит из 9 объектов, среди которых – тюремный замок, дом архимандрита, Успенская, Никольская и Благовещенская церкви и величественный Благовещенский собор с золотыми и зелеными куполами.

Здесь прекрасный музей и монастырь-крепость – одно из самых интересных мест Суздаля. И это действующий мужской монастырь.

Первое, что видишь на сайте монастыря, вот такое объявление:

«Двери храмов открыты для набожных и безбожников, крещеных и атеистов, радостных и несчастных, раскаивающихся и ищущих успокоения, молящихся другим богам и верящим только в себя и в свои силы, непричащающимся и не соблюдающим посты, не знающим молитв и правил поведения в храме. Войди, препятствий нет!»

Везде бы слышать эти слова...

Поля и речка остаются позади, и ты идешь по улице среди купеческих особняков, и через дом-ресторан, но спускаются сумерки, зажигаются фонари, и тебе открывается красивый, живой и настоящий городок, чьи жители ходят на работу, в школу, ведут малышей в детский сад, мимо старых стен, под колокола и бubenцы. А кто-то торопится на работу через поле, по той самой тропинке среди мокрой травы, срезая дорогу.

Колокольня и купола, так мистически темнеющие бордовым золотом в рассветном солнце, оказались Ризоположенским монастырем, еще в реставрационных работах, с осыпавшейся штукатуркой, и стариной веет от его башен по краям белокаменных стен. Поднимаешься на колокольню, и оттуда виды на луга и речку, на храмы и монастыри, на дома и на улочки, мелодичным перезвоном звонят колокола, пока не ударит главный, басовый... прямо по твоей голове!

Ризоположенский монастырь – один из сохранившихся до наших дней древнейших памятников православной культуры. Основан монастырь в 1207 году, здесь молилась о защите обители от нашествия Батяя преподобная Евфросиния.

Девушке была уготована совсем другая судьба. В 1227 году старшая дочь князя Черниговского Михаила Всеволодовича Феодулия приехала в Суздаль, чтобы стать супругой князя Мины. Узнав о гибели несостоявшегося супруга, осталась девушка в монастыре, приняв монашество с именем Евфросиния.

С тех пор не раз защищали монастырь ее молитвы в тяжелые и темные времена. Когда ханом Батыем был сожжен город Суздаль, Ризоположенский монастырь не пострадал.

При Евфросинии в монастыре было две части, в одной жили девицы, в другой – вдовы. Позже вдов переселили в Троицкий монастырь. После смерти Евфросинии люди получали исцеление на месте ее захоронения, и в XVI веке Евфросиния была канонизирована.

Жители поговаривают, что под монастырем есть заваленные давно подвалы, а в подвалах – сокровища монастырской ризницы. Возможно, однажды их действительно найдут!

* * *

Суздальский кремль в окружении лошадок с каретами и торговых прилавков вроде и на кремль не похож, и Спасо-Евфимиев монастырь смотрится гораздо более внушительной и солидной крепостью.

Но это древнейшая часть города, его историческое ядро над

рекой Каменкой, существующее с X века. Сегодня он также внесен в Список объектов Всемирного наследия ЮНЕСКО.

Для строительства кремля был насыпан земляной вал, внутри которого установлена деревянная конструкция. А вот стена, окружавшая кремль, как и две сторожевые башни, была разрушена пожаром, вспыхнувшим в 1791 году.

Собор Рождества Богородицы был построен в XII веке, через три столетия вокруг него образовался комплекс хозяйственных построек. В XVI веке возведена Благовещенская церковь, в XVII – колокольня, на которой позднее установили часы с боем.

Одной из последних на территории кремля появилась **деревянная Никольская церковь** – ее перенесли сюда из села Глотова в 1961 году. И вроде снова купола-стены-маковки, но внутри кремля, над рекой, посреди луга стоит одинокая церковь в обрамлении старых раскидистых деревьев на краю поля, и ради одного этого вида туда стоит зайти.

Особенность Никольской церкви в том, что при ее возведении не использовали железных гвоздей – она вся состоит из дерева. Но главное – это очень редкая внешняя форма церкви, она построена в виде крестьянской избы.

* * *

А потом через речку с деревянными мостками, мимо очередных церквушек – и одна другой краше и интереснее, отправляешься в **музей деревянного зодчества**.

Экспонаты для этого музея под открытым небом собирались по всей Владимирской области. 18 памятников деревянного зодчества XVIII–XIX веков, построенные русскими мастерами-плотниками практически только топором, занимают площадь 3,5 га на высоком живописном берегу реки Каменки.

Постройки переместили в Суздаль еще в 60–70-е годы прошлого столетия. Здесь воссоздана планировка небольшого села Владимирской губернии: на высоком месте два храма и часовня, от которых идет сельская улица с жилыми крестьянскими домами, хозяйственными постройками.

В одном из храмов и в домах представлены сельские интерьеры и тематические выставки с интересными старинными предметами повседневной жизни крестьян.

А можно пойти за речку в другой раз, а сегодня подняться на высокие валы, идущие вокруг города, и снова он весь под ногами: домики, дворики, гамаки и резные террасы, сады и купола, и эта прогулка оказывается одним из лучших впечатлений от поездки

На тихой улочке осень играет красными, золотыми, коричневыми красками выющихся растений вокруг очередного белого храма со старинными колоннами и низкими сводами, и ты уже окончательно запутался, а впереди новые и новые купола и белые стены.

Но возвращаясь вечером по тропинке, потом по мостику, потом по неширокой дороге, когда огни и звуки остаются где-то позади, а над головой выплыла на небо луна, ты вдруг останавливаешься у церкви на пригорке, на деревенской улице, совсем не похожей на туристические места.

И думаешь, что именно эта дорога и эта церковь останутся в памяти, как символ путешествия в Суздаль.

Эта церковь совсем не похожа на другие, здесь острая маковка над маленьким четырехугольным храмом, вырастающим из пригорка, сюда еще не дошла реставрация, но она вдруг трогает сердце больше всех известных объектов и музеев.

Тихвинская церковь была построена в конце XVII века, когда она была частью Андреевского монастыря, разрушенного во время польского нашествия.

Она дошла до наших дней без алтарной части и без шатровой колокольни, массивный четверик украшен по углам парными полуколоннами, декоративными наличниками, трехчастными на боковых фасадах, и резным порталом. Верхняя часть здания обрамлена карнизом из тесаных кирпичей с полукруглыми арочками. Четырехскатное кровельное покрытие завершается фигурной главкой, поставленной на высокий барабан с кокошниками.

Церковь недействующая. Но есть в ней что-то особенное, делающее ее не похожей на все прочие, и притягивающее, и запоминающееся.

Наша гостиничка стояла на окраине, деревянный второй этаж над каменным первым, отсюда одинаковое расстояние и до центра, и до монастырей по дорожке среди умытой росой травы. Все свежее, деревянное, и дышится, и глаз радуется. Хозяева подбирают брошенных зверюшек, им несут то брошенного на

трассе кота, то барбоса с подбитой лапой. Кот молодой, но судьбой обиженный, в отличие от других, привыкших к гостям, ходит стороной, в руки не дается, кроме хозяев никого не признает. Вот только еще моего спутника, обидно, знаете ли!



Типичный Суздаль



Обычный вид Суздаля



Спaso-Евфимиев монастырь



Суздальское утро



Тихвинская церковь



Церкви на каждом шагу



С колокольни Ризоположенского монастыря



Кремлевский собор



Отражения в водах Нерли



Суздальский дворик



В музее деревянного зодчества



Мосты и колокольни



Суздальские улочки



Деревянная церковь в кремле



Суздальский кремль



Холмы в кремле



Суздальские улицы



Рассвет в Суздале



Спасо-Евфимиев монастырь над полем



Суздаль над рекой



Кремль над крышами



Дорога через поле



Монастыри Суздаля



Покрова на Нерли



Колокольни над рекой

А утром подают омлет в горшочке на пенечке, обжигающий, только что запеченный, из деревенских яиц. Все просто, по-домашнему, с ткаными ковриками на деревянном полу. Оттого и приятно.

В Суздале часто находят старые монеты и прочие старинные мелкие предметы, конечно, реальные археологические сокровища встречаются очень редко – но и такое бывает. Здесь ходят легенды о подземных ходах в монастырях, о старинных подвалах.

На месте нынешнего музея деревянного зодчества когда-то стоял Печерский монастырь, а это значит – были там подземные пещеры и наверняка остались до сих пор где-то под землей. Говорят, один житель рыл в доме канализацию и откопал подобную пещеру.

В 1934 году молодой директор Суздальского краеведческого музея Алексей Варганов проводил раскопки в подклети Покровского собора Покровского монастыря. Он заинтересовался безымянным захоронением, расположенным между погребениями старицы Александры, умершей в 1525 году, и старицы Софьи – в миру Соломонии Сабуровой, первой жены великого московского князя Василия III.

По официальной версии, здесь была погребена царевна Анастасия, малолетняя дочь Василия Шуйского. Но ходили легенды, что на самом деле в гробнице находится прах царевича Георгия – сына Великой княгини Соломонии.

Вскрыв могилу, археологи вместо детского скелета обнаружили полуистлевшую тряпичную куклу, одетую в шелковую мальчишескую рубашку, перепоясанную шитым жемчугом свивальником. Таинственное ложное погребение задало историкам интересную загадку, которая не разгадана и сегодня.



Монастырь над рекой

За двадцать лет брака Соломония так и не смогла родить царю наследника, и ее отправили в монастырь, хотя патриарх Константинопольский согласия на развод не дал. По словам современников, Соломония отчаянно сопротивлялась, сорвала с себя монашеский куколь и растоптала его ногами, за что боярин Шигоня Поджогин ударил ее бичом.

Тем не менее постриг состоялся, и Василий III отправил ее с глаз долой в Суздаль, в Покровский монастырь.

Существует легенда, что Соломония была беременна и в монастыре родила сына, назвав его Георгием.

Василий III женился на Елене Глинской, родился наследник – будущий царь Иван Грозный, но тут слухи о законном наследнике дошли до Москвы.

Нет у истории сослагательного наклонения, но как интересно могло бы все повернуться, узнай Василий раньше о существовании сына!

Посланники явились в монастырь, но Соломония отказалась показать ребенка, а через некоторое время объявила о его смерти. Тогда и понадобилась ложная гробница, ребенок же был надежно спрятан.

По легенде Иван Грозный знал о существовании старшего брата – законного наследника, он трижды приезжал в монастырь и видел ложное захоронение. Некоторые даже связывают его жестокость и вообще существование опричнины с поисками

таинственного соперника, но так можно до многого договориться и придумать любую фантастическую версию. Рассказывают, что нашел царь брата и убил, после чего опричнина была распущена, по другой легенде, стал таинственный брат разбойником Кудеяром, чуть ли не русским Робин Гудом.

Но это все легенды и сказки, тайна захоронения так до сих пор и не разгадана.

ГДЕ ПОЕСТЬ?

Вот уж Суздаль – раздолье для любителей русской кухни. Хочу предложить общепризнанные достойные заведения, большинство из которых испробовано и нами.

* * *

Русская ресторация

Расписные стены, бабушкины скатерти, матрешки-подушки – стилизация смотрится на удивление совсем не китчем.

Закуски с поджаренными солеными огурцами, пельмени, «пожарские» и щучьи котлеты, блины, вареники и пироги.

Адрес: ул. Кремлевская, 10 в.

* * *

Гостиный двор

Сырники с брусникой, лесным орехом и облепиховой сгущенкой, паштет из копченого сома с мягким сыром, горчицей и огурцом, щи-борщи, перловая каша с томленным языком и семечками тыквы, мясная солянка с чесноком и кориандром, утиная ножка с пряностями, полбой с белыми грибами и брусничным взваром.

Ромовая баба со сливочным кремом и брусникой – голодными не останетесь!

Здесь интересный интерьер, часы с маятником и патефон, книги на полках, жостовские подносы и очень быстрое обслуживание. Борщ, пирожки, сало и прочие вкусности были выше всяческих похвал, попробовать хочется все! Овощи из своей теплицы, сыры со своей

сыроварни.

Адрес: ул. Ленина, Гостиные ряды.

* * *

Улей

Один из ресторанов гостиничного комплекса «Пушкарская слобода» – бревенчатый дом с деревенской утварью.

Щи суточные – как положено, с гречневым крупеником, на капустном приваре обязательно настаиваются сутки на крепком морозе.

Рассолы, кулебяки, щучья икра, море закусок. *Адрес: ул. Ленина, 45.*

* * *

Джаспер и Песчаник

Крафтовый бар с пивом и закусками, достойным ассортиментом пива и закусок. Никакой стилизации под Русь, в меню гамбургеры, ребрышки с жареной картошкой, пицца – хочется отдохнуть от повсеместной стилизации под избы и от щей – вам сюда! *Адрес: ул. Ленина, 63а.*

* * *

Гнездо пекаря

Ради этого заведения я готова бежать в Суздаль. Дело совсем не в достойнейшей кухне, здесь замешивают тесто вручную, пекут караваи. Кренделя, багеты, кулебяка с 4 начинками. А на десерт пломбир с черным перцем, лимоном и тимьяном! Как положено, «мороженые». А еще тыквенный пирог и тыквенная настойка по осени.

Какие здесь настойки! От традиционной хреновухи до фирменного «яблочного напоя».

Здесь почти никогда нет свободного места, при этом соседние рестораны пустуют.

А ради чего я готова туда лететь, бежать, ехать? Ради рюмки хреновухи на подушке на старинных каменных

ступенях с видом на храмы. Релакс души и тела и ощущение очень правильного отпуска, пусть даже на 2 дня.

Адрес: ул. Ленина, 63а.

* * *

Графинь

По соседству от Спасо-Евфимиева монастыря настоящий купеческий дом с соответствующей обстановкой. Борщ, судак «в кафтане», блины и множество других блюд с чаем, чай из самовара. Купеческое жилище, оформленное со вкусом, без лишнего китча. Портьеры с кисточками, раритетная швейная машинка у зеркала, на каждом столе свечи и вазочки с сушками. На первое борщ с салом и гренками, на второе – судак в «кафтани» или утка с яблоками, на десерт – блины, коньячный наполеон или морковный пирог с обязательным чаем из самовара.

Адрес: ул. Ленина, 146.

* * *

Опохмелочная

Ради названия стоит зайти! Но это вполне себе достойное заведение, с медовухами, хреновухами, ухой, пельменями, морсами, дичью.

Адрес: ул. Ленина, 138.

* * *

Русское подворье

Прекрасное расположение недалеко от реки, у музея деревянного зодчества, напротив кремля. Все отмечают внимательность заботливого персонала. Еда прекрасна – блюда русской кухни, красивая посуда, свои настойки.

Орешки с паштетом из красных рыб, эклеры с муссом из форели и щучьей икрой, перепелка в портвейне с пшеничным битком и луковым мармеладом – ну, вы поняли. И даже более простые блюда хороши. Признаюсь – после обеда на свежем воздухе ноги еле

дошли до гостиницы. Столько есть нельзя, но как оторваться!

Адрес: Пушкинская, 27а.

* * *

С рыночных прилавков туристы сметают суздальские варенья и соленья, здесь действительно можно найти много интересного. Например, варенье из полоники (луговой клубники) или мелкой лесной малины. Или мятное варенье с добавлением лимона, а уж вареньем из сосновых шишек сегодня никого не удивишь. Много здесь варений из овощей: кабачковое, помидорное и, конечно, огуречное.

Предание рассказывает, что огородный промысел в Суздале процветает с тех пор, как Иван III переселил сюда семьи из побежденного Новгорода, в первую очередь здесь выращивали хрен, лук и огурцы.

С 2000 года огурец – символ и туристический бренд Суздаля. От свежего до соленого, огурчики здесь на каждом шагу. И каких только варений из них не варят! Даже огуречную настойку делают, и на соленых, и на свежих огурцах.

Самый интересный способ – в горлышко бутылки засовывают молодой огурчик, дают ему дорасти и потом заливают водкой. Это наш ответ тайским настойкам со змеями, причем гораздо более приятный на мой взгляд!

Без медовухи здесь никуда, но суздальская медовуха – это не крепкая настойка Центральной Европы, в ней всего 6–7 градусов. Добавляют в медовуху малину, имбирь, но самая популярная – классическая медовая.



История суздальской медовухи началась в XIX веке, когда

купец второй гильдии Василий Жинкин построил один из первых в стране медоваренных заводов. Жинкин имел на берегу реки Каменки небольшую воскобойню, на базе которой и начал варить один из самых популярных русских хмельных напитков.

Мне лично хреновуха ближе.

Кстати, есть в Суздале классическое блюдо советских времен. В то время для каждого города Золотого кольца было придумано свое блюдо. Владимиру и Суздалью достался салат «Клязьма». Его ингредиенты – говядина, яйца, лук, морковь, черная редька, майонез. В некоторых заведениях сегодня делают вариации того знаменитого советского салата.

«Я, Илья Макарыч, до варенья очень охотница, – говорила Липа. – Сяду себе в уголочке и все чай пью с вареньем. Или с Варварой Николавной вместе пьем, а оне что-нибудь рассказывают чувствительное. У них варенья много – четыре банки. «Кушай, говорят, Липа, не сомневайся».

А. П. Чехов. «В овраге»

РЕЦЕПТЫ

СУЗДАЛЬСКОЕ ОГУРЕЧНОЕ ВАРЕНЬЕ

Классический вариант

Ингредиенты:

1 кг огурцов

600 г сахара

1 лимон

Огурцы промываем, нарезаем кубиками со стороной примерно 1 см, выкладываем в кастрюльку, засыпаем сахаром и оставляем на 2–3 часа, огурцы должны дать сок.

Ставим на огонь и доводим до кипения.

Сок одного лимона выжимаем и добавляем к огурцам. Варим на слабом огне 10 минут.

Выключаем огонь, остужаем, затем снова доводим до кипения и снова варим на слабом огне 10 минут. Затем еще один, третий раз.

Варенье остужаем и раскладываем по стерилизованным банкам. Закатываем.

Такое варенье делают также с соком лайма, в третье кипение добавляют несколько листиков мяты.

СУЗДАЛЬСКОЕ ОГУРЕЧНО-ЯБЛОЧНОЕ ВАРЕНЬЕ

Ингредиенты:

600 г огурцов

400 г любых яблок (такое же варенье делают с грушами)

500 г сахара

1 лимон

щепотка корицы

Огурцы и яблоки моем, в яблоках удаляем сердцевину, нарезаем все кубиками со стороной 1 см, выкладываем в кастрюльку, засыпаем сахаром и оставляем на 3 часа.

Также варим тройным образом – доводим до кипения, варим на слабом огне 10 минут, выключаем, остужаем и так еще два раза.

При третьей варке добавляем щепотку корицы и сок лимона. Раскладываем по стерилизованным горячим банкам.

СУЗДАЛЬСКОЕ ОГУРЕЧНОЕ ВАРЕНЬЕ С ЛИМОНОМ И АПЕЛЬСИНОМ

Ингредиенты:

1 кг огурцов

600 г сахара

1 лимон

1 апельсин

щепотка корицы

3 гвоздички

стручок ванили

Промываем огурцы, нарезаем кубиками со стороной 1 см.

Апельсин и лимон очищаем от косточек и кожуры, убираем все белые перегородки. Нарезаем такими же кусочками, как огурцы.

Помещаем огурцы и цитрусовые в кастрюлю, засыпаем сахаром, кладем гвоздику и ваниль. Оставляем на 1 час.

По истечении часа ванильный стручок убираем, все остальное ставим на огонь и варим 30 минут, помешивая. Варенье должно загустеть.

Горячим раскладываем по стерилизованным банкам.

СУЗДАЛЬСКОЕ ОГУРЕЧНОЕ ВАРЕНЬЕ С КРЫЖОВНИКОМ

Ингредиенты:

1 кг огурцов

500 г не очень спелого крыжовника

1 кг сахара

сок 1/2 лимона

Огурчики промываем и оставляем на ночь в холодной воде.

Утром сливаем воду, засыпаем сахаром, оставляем на час.

Крыжовник моем, удаляем плодоножки и хвостики, пропускаем через мясорубку и немного присыпаем сахаром, добавляем сок половинки лимона. Варим на слабом огне 10–15 минут, затем процеживаем через дуршлаг, чтобы ушли ненужные части и кожица.

Заливаем крыжовенным сиропом огурцы, нарезанные кубиками, и варим до прозрачности огурцов и загустения сиропа. Горячим раскладываем по стерилизованным банкам.

СУЗДАЛЬСКОЕ ОГУРЕЧНОЕ ВАРЕНЬЕ С РОЗМАРИНОМ

Ингредиенты:

1 кг перезревших огурцов (для всех предыдущих вариантов мы брали молодые нежные огурчики)

1 кг любых яблок

700 г сахара

1 лимон

2 веточки свежего розмарина

Огурцы чистим от кожицы и удаляем крупные семена. Натираем на крупной терке. Излишнюю жидкость сливаем.

Натираем цедру 1 лимона без белой части. Выжимаем сок из лимона.

Яблоки чистим от кожуры и сердцевин. Натираем на крупной терке. Очистки складываем в марлевый мешочек.

Яблоки, огурцы, натертую цедру выкладываем в кастрюльку, вливаем лимонный сок и засыпаем сахаром.

Оставляем на час.

Через час кладем в смесь мешочек с яблочными очистками и веточки розмарина, доводим до кипения, после этого уменьшаем огонь и варим 20 минут, постоянно помешивая. Остужаем и снова

варим по той же схеме еще дважды по 15 минут.

Удаляем мешочек с очистками и веточки розмарина, некоторые иголочки останутся в варенье.

Раскладываем по стерилизованным банкам горячим.

ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ ИЗ СУЗДАЛЯ

Ингредиенты:

1 кг филе щуки

1 крупная луковица

1 яйцо

2 ст. л. манной крупы

100 г сливочного масла

3 ломтика засохшего белого хлеба

100 мл молока

панировочные сухари для обвалки

соль, перец по вкусу

Наливаем молоко в миску и замачиваем хлеб, пока он размокает, филе щуки дважды пропускаем через мясорубку.

Лук нарезаем произвольно и тоже пропускаем через мясорубку.

Хорошо отжимаем размокший хлеб, пропускаем через мясорубку и смешиваем с мягким сливочным маслом.

Смешиваем все ингредиенты до однородности, солим и перчим.

Отбиваем фарш, с силой бросая его о разделочную доску или в миску, пока он не станет плотным.

Нагреваем в сковороде растительное масло, обваливаем котлеты в сухарях и жарим с обеих сторон до готовности.

Но это было бы слишком просто, правда? Поэтому рецепт требует небольших дополнений.

Говорят, что никакой манки, как в рецепте, и никакой другой крупы класть не надо. Чтобы котлеты получились идеальными, нужно взять треть от количества щучьего фарша соленого свиного сала, которое также прокручивается через мясорубку и смешивается с фаршем. Ни в коем случае не пережариваем, иначе пропадет вся нежность и вкус.

Еще один секрет: если готовить без сала, то сочность котлеткам придаст небольшое количество обычной капусты, прокрученное через мясорубку. В них даже творог добавляют, примерно четверть от количества щучьего фарша.

Все эти маленькие добавки дадут нежность и пышность, и

никакой манки не понадобится!

ЩИ НА ЗАПЕЧЕННЫХ РЕБРАХ

Современный вариант старого рецепта

Все ингредиенты щей берем как обычно (см. рецепт щей на с. 261)

Но сначала выкладываем на противень свиные ребра и запекаем их до румяной корочки без соли при 180 °С.

Как только образовалась корочка, вынимаем ребра, заливаем холодной водой и варим примерно 1,5 часа после закипания. Затем добавляем все обычные овощи и варим до готовности. Перед подачей снимаем мясо с ребрышек.

Попробовав раз, я стала и куриную лапшу готовить на заранее прокаленных или обжаренных до корочки кусочках курицы. Совсем другой цвет и вкус получается у супов.

А хотите креативности? Незадолго до готовности положите в щи щепотку мускатного ореха и влейте рюмку портвейна!

«ЯБЛОЧНЫЕ» ЩИ (С МОЧЕНЫМИ ЯБЛОКАМИ)

Ингредиенты:

500 г любого мяса, в оригинале – телятина

300 г капусты (вилок)

2 л воды

1 средняя луковица

1 средняя морковь

100 г копченой грудинки

4 средних моченых яблока

соль, перец по вкусу

Режем мясо средними кусочками, опускаем в кастрюлю с водой, доводим до кипения, снимаем пенку и убавляем огонь до среднего.

Укладываем в кастрюлю овощи (луковицу не режем, а кладем целиком в шелухе, хорошо промытую).

Варим все вместе на среднем огне примерно 2 часа.

Грудинку и яблоки нарезаем кубиками, сердцевину яблок выбрасываем. Вынимаем из супа мясо.

Кладем грудинку и варим примерно 15 минут.

Теперь добавляем яблоки и варим еще 5 минут.

Выключаем огонь, накрываем крышкой и оставляем настояться около получаса. Подаем, выложив в тарелки мясо, сверху наливаем щи.

ТУШЕНАЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА ПО-СУЗДАЛЬСКИ

Ингредиенты:

500 г квашеной капусты

2 луковицы среднего размера

3 яблока антоновка

100 г слив

8 ягод можжевельника

1/4 ч. л. молотой корицы

1 лавровый листик

1 ст. л. меда

5 горошин душистого перца

1 ч. л. сахара

4 ст. л. растительного масла

соль по вкусу

любой бульон по мере необходимости, чтобы не дать капусте пригореть

Капусту хорошо отжимаем и припускаем в растительном масле.

Лук измельчаем и добавляем в капусту, перемешиваем. Яблоки очищаем от кожуры и сердцевины, нарезаем тонкими ломтиками, добавляем в капусту. Тушим минут 5–6.

Теперь добавляем сливы без косточек, разрезанные на 4 части, и тушим минут 15 все вместе.

Через 15 минут добавляем ягоды можжевельника, сахар, корицу, мед. Солим, перчим, кладем лавровый лист и тушим до готовности, подливая немного бульона, чтобы не пригорело.

СУЗДАЛЬСКИЙ «ГОРЛОДЕР»

Ингредиенты на 1 кг помидоров:

100 г знаменитого суздальского хрена (корень)

10 зубчиков чеснока

соль по вкусу

щепотка острого красного перца (необязательно)

Измельчаем любым способом все ингредиенты (блендер,

мясорубка, хочется порыдать над своей судьбой – можно и на терке натереть)

Перемешиваем.

Перекладываем в стеклянную емкость и накрываем крышкой.

Не открывать 2 часа, за это время все компоненты полностью раскроются – и как положено вдарят по вашим рецепторам, когда подадите их к заливному или к салу!

ПОХЛЕБКА «ПО-СУЗДАЛЬСКИ»

Ингредиенты:

400 г картофеля

250 г мякоти говядины или телятины

1 луковица

соль, перец по вкусу

лавровый листик

растительное масло для обжарки

Мясо нарезаем небольшими кусочками, обжариваем до золотистой корочки в растительном масле. Затем укладываем в горшочек.

Сверху кладем очищенный и нарезанный соломкой картофель, лавровый лист, заливаем на 3/4 любым бульоном и ставим в духовку на 30 минут при 180 °С.

За это время нарезаем лук кольцами и обжариваем в растительном масле до золотистого цвета.

Через 30 минут кладем лук сверху в горшочек и оставляем его еще минут на 10 при 150 °С.

Перед подачей даем чуть-чуть остыть, иначе будет слишком горячим.

РЫБА С ГРЕЧКОЙ ПО-СУЗДАЛЬСКИ

Ингредиенты:

800 г филе речной рыбы

50 г сушеных белых грибов

1/2 стакана гречневой крупы

2 небольшие луковицы

Грибы замачиваем на пару часов, затем отвариваем и измельчаем. Рыбу нарезаем небольшими кусками, подсаливаем и обжариваем до корочки в сливочном масле.

Отдельно обжариваем лук, добавив затем к нему грибы.

Варим в подсоленной воде гречневую кашу. Доведя до кипения и дав воде немножко выкипеть, заливаем гречку.

4 ст. л. кефира
20 г сливочного масла
соль, перец по вкусу

Берем глиняные горшочки, кладем туда гречневую кашу, затем лук и грибы, последним слоем рыбу, заливаем кефиром и запекаем при 180 °С 30 минут. Шепотом: и без рыбы вкусно!

НЕОБЫЧНЫЕ ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ ИЗ СУЗДАЛЯ

Ингредиенты:

400 г филе щуки
три веточки укропа
90 г жареных орехов фундук
1 небольшая луковица
70 мл сливок (35 %)
цедра 1 лимона
2 ст. л. растительного масла
бисквит – выпеченный из бисквитного теста пласт
размером примерно 30 × 20 см
100 г сливочного масла

Для соуса:

250 мл сливок (35 %)
30 г острой русской горчицы
щепотка мускатного ореха

Для бисквитного теста:

5 яиц
1 стакан муки
1 стакан сахара
щепотка соли
(все хорошо смешиваем миксером и выпекаем в
духовке, прогретой до 200 °С, примерно 30–35 минут)

Мелко нарезаем лук и обжариваем в растительном масле, пока не станет мягким. Охлаждаем.

Мелко рубим укроп и измельчаем в блендере орехи в мелкую крошку.

Филе щуки дважды пропускаем через мясорубку, если взяли готовый фарш – пропускаем один раз.

Добавляем лук, укроп, сливки, солим, перчим, смешиваем все ингредиенты, добавляем 2/3 цедры лимона, снова перемешиваем,

затем сначала вымешиваем руками. Потом начинаем бросать его на разделочную доску или в кастрюлю, с силой, чтобы фарш стал плотнее, – хорошо снимает стресс!

Лепим кругленькие биточки среднего размера, получится 6–8 штук, обваливаем в ореховой крошке. Вырезаем стаканом или формой из бисквита кружочки размером с котлеты, тоже должно получиться 6–8 штук.

Застилаем противень пергаментом, выкладываем на него кружочки бисквита, сверху на каждый – биточек. Запекаем 20 минут при 180 °С.

За это время нагреваем в сотейнике сливки, добавляем горчицу и мускатный орех, оставшуюся цедру, солим-перчим по вкусу, доводим до кипения, сразу выключаем огонь.

Подаем, выложив на тарелку биточек на бисквите, поливаем сверху соусом, по желанию посыпаем зеленью, в одном из вариантов – сверху посыпается натертым на терке холодным сливочным маслом.

СУЗДАЛЬСКИЙ СБИТЕНЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

Ингредиенты:

150 г меда

150 г сахара

3 гвоздички

щепотка корицы

щепотка кардамона

2 лавровых листика

1 л воды

Берем 1 л кипяченой воды, добавляем мед, доводим до кипения и оставляем на среднем огне на 20–25 минут. Добавляем пряности, снова доводим до кипения и оставляем с легким кипячением еще на 5–7 минут.

Процеживаем и подкрашиваем жженым сахаром.

НЕМНОГО О БОГОЛЮБОВЕ

Я с детства стремилась в одно всем известное и популярное место, и все никак не получалось. Но рано или поздно такие мечты должны сбываться!

До «сбычи мечты» в наши дни добираться совсем просто: такси, 15 минут дороги от Владимира – и ты в Боголюбове. Даже усилий

прикладывать не приходится. А может, все правильно, и все случается именно тогда, когда должно случиться.

Как же я боялась разочарования! И в окошке поезда из Нижнего Новгорода в Москву или во Владимир со стороны насмотрелась, и рассказов наслушалась, и вообще самые известные и растиражированные места, как правило, разочаровывают.

И вот – широкое поле и вдали самый известный ныне храм старой Руси – Покрова на Нерли.

Но сначала целая аллея столов под старыми деревьями, с сувенирами и прочими атрибутами блошиного рынка – самовары-платки-матрешки. И толпы, какие-то несметные толпы, правда, что обнадёживало, бредущие навстречу туристические автобусы до заката не остаются. Вскоре встречные сплоченные ряды стали редеть, потом встречались лишь небольшие группки, а потом и вовсе поток иссяк.

Несмотря на раскрученность места, это та мечта, о «сбыче» которой не пришлось пожалеть.

Даже неудобно писать об истории храма, кажется, что все это давно знают.

Точная дата его постройки неизвестна, строительство Покровского храма датируют примерно 1166 годом, официально установили дату 1158 год.

Согласно Лаврентьевской летописи, строительство при князе Андрее вели «из всех земель мастера».

Василий Татищев уточнял в «Истории Российской», что «мастера же присланы были от императора Фридриха I, с которым Андрей в дружбе был...» (имеется в виду Фридрих Барбаросса).

«Международная строительная артель» переняла навыки добычи, обработки и строительства из белого камня от старых мастеров. Но на глазах рождался совсем новый стиль, появились сложные рельефы, стройнее стал силуэт, идеальнее пропорции – рождался шедевр.

И это не обычная церковь на лугу – узкие окна напоминают, что создавался храм и с оборонительными целями.

По легенде, содержащейся в житии Андрея Боголюбского, белый камень для постройки церкви был вывезен из покоренного Андреем Боголюбским Булгарского царства. Однако эта легенда опровергается как историческими фактами, так и результатами петрографических анализов белого камня, использованного для строительства церкви: камень добывали в окрестностях Москвы.

Уцелел храм чудом. В 1784 году из-за низкой доходности Покровской церкви игумен Боголюбова монастыря (к которому

она была приписана) добился разрешения разобрать храм на строительный материал для возведения монастырской колокольни, однако недостаток средств не позволил начать работы.

Когда-то храм находился практически на стрелке рек, впоследствии они изменили свое русло, и сейчас сюда можно приплыть на лодке только в период разлива и затопления заливных лугов. В такое время местный аттракцион по «доставке» туристов на бричках, запряженных лошадьми, сменяется моторными лодками.

Каюсь – и мы купились, да и ноги гудели, и обратно мы ехали на бричке, да еще и на последней, по пустому полю, чудом достались нам торопящаяся домой лошадаенка и юная возница.

Но как – встать и уйти, если вокруг такое! Сочетание храма и природы с теньми и последними лучами заходящего солнца было невероятным. И тишина вокруг.

Как же удачно выбрано было это место, в одной точке сошлось все: красота природы, красота архитектуры и необыкновенная энергетика этого места. И – должна же быть ложка дегтя в бочке восторженного меда! – налетевшие, как село солнце, комары, похоже, наевшиеся нами на полгода вперед.

Вокруг постройки храма много тайн. Летописи почему-то ни дату, ни название церкви не содержат, лишь единственная – Владимирский Летописец – называет церковь «Покровской» и говорит о 1158 годе.

Десятилетиями строились храмы и соборы, а здесь, неожиданно, всего за год: «оную церковь единым летом соверши и обитель монашествующим при ней содела».

Почему же так далеко от резиденции Андрея Боголюбского построен храм? Есть гипотеза, что река здесь была судоходной, и, насыпав рукотворный холм – да, холм, на котором стоит церковь, не природный – поставили прекрасный белокаменный храм на слиянии Клязьмы и Нерли. Вот тогда он действительно на своем месте.

Считается, что основой храма стало золотое сечение, хотя первоначальный облик его с веками изменился, и, восхищаясь необыкновенной гармонией, мы говорим лишь о сегодняшнем храме, когда-то он выглядел по-другому.

Еще в XIX веке раскопки открыли в земле окружающего холма утраченные архитектурные детали. Впоследствии стало ясно, что облик церкви не был таким лаконичным. С трех сторон ее окружала галерея, имевшая на крыше открытое «гульбище». Основания этого сооружения сохранились в земле на расстоянии 2,5 метра от нынешних внешних стен. С одной из сторон

открытая галерея сменялась сплошной стеной, скрывавшей вход на хоры.

За века открытая галерея разрушилась. А ощущение завершенности сегодняшнего облика связано с тем, что в древности мастера отделяли даже те стены, которые впоследствии скрывали пристройки.

Более вытянутым, шлемовидным по форме, был в древности и купол.

До сих пор не разгадан смысл многих фигур в украшении храма. Здесь троекратно повторено изображение Давида-псалмопевца, здесь женские лица с длинными косами, голуби, львы, грифоны. А вот вставший на дыбы барс – или пардус – сохранился до наших дней на гербе Владимира.

Много споров идет и о посвящении храма, ведь на момент его строительства праздника Покрова Пресвятой Богородицы еще не существовало, и в Византийской церкви такого праздника не было.

Есть мнение, что связь воды и богородичного посвящения церкви говорила о чуде Ризы Богородицы во Влахерне. Однако это не совсем корректно по одной причине: в 860 году Константинополь был чудесно спасен именно от нападения русичей!

Лаврентьевская летопись рассказывает, что в 1164 году во время похода князя Андрея Боголюбского на волжских булгар от образов Спаса, Владимирской Богоматери и креста, находившихся в русском войске, начали исходить огненные лучи. Поэтому вполне возможно, что храм был посвящен изначально Кресту и Пресвятой Богородице и лишь впоследствии стал восприниматься как Покровский.

С 1992 года храм входит в список Всемирного наследия ЮНЕСКО. А любители теорий заговоров и мистических историй уверяют, что храм вписан в особенную систему координат земли, и в его символах зашифрованы особые послания.

Возвращались мы, когда солнце уже спряталось, дымка опускалась на луга, превращаясь в сумеречный летний туман. И монастырь в Боголюбове показался во всей нереальной закатной красоте. Сначала с полей, потом с моста, и, наконец, уже почти в сумерках у пруда.

Как хорошо, что мы поехали сюда на закате! Приехали бы днем, да в толпе – и совсем другими были бы впечатления. Все происходит именно тогда, когда и должно происходить...

Плѣс: закаты, комары и кулейка



– Вез утром пожилую даму, – рассказал водитель, – спросил ее, как Плёс, понравился ли. Она помолчала, тяжело вздохнула и сказала: – Ох, Василий Иванович, ну не мое! Не Европа.

Мы вместе с Василием Ивановичем дружно рассмеялись. Конечно, если искать в Плесе Европу, то разочаруешься непременно, и надеясь на аутентичность, а не лубочность – тоже, скорее всего.

А если знать, что ты едешь в почти идеальную деревню, где можно остановиться в отеле приличного класса и поесть в неплохих ресторанах – то и поводов для разочарования не останется.

Кроме одного. И это – комары! Летним вечером выйти из отеля и остановиться на берегу невозможно, как и посидеть на открытой террасе ресторанчика. Тучи комаров обрушиваются на тебя, несмотря на репелленты. Но даже о комарах забываешь, увидев плесские закаты прямо за дверями отеля.

Мы провели в Плесе прекрасные дни, в которых были и парходик по Волге под марш «Прощание славянки», и жара, и грозы с ливнем, и великолепная левитановская природа – те самые виды, ради которых мы сюда рвались.

И старая провинциальность была прекрасна, и лодочки прямо у дверей отеля, и рыбаки на мостках, и рыжий кот, терпеливо ждущий рыбки с утреннего улова.

Какие виды открываются с горы Левитана! Вот только в сумерках, да перед грозой, чувствуешь себе не очень уютно, среди старинных крестов с вязью можно снимать фильмы ужасов.

Петропавловская гора (с 1972 года – гора Левитана) – одно из старинных святых мест Плеса.

Как минимум с XVI столетия, а может быть, и с более раннего периода, здесь располагался погост (кладбище) с деревянным храмом.

В 1827 году возник конфликт плесских горожан с владельцем усадьбы Хмельницы Мячковым, который попытался присвоить храм и земли на Петропавловской горе, обещая построить новую

каменную церковь. В итоге горожане победили и Мячков от своих претензий отказался.

Знаменитая церковь появляется не только на известном полотне «Над вечным покоем» (1894 г.). Считается, что Левитан совместил в одном полотне два вида – Петропавловской горы и озера Удомля в Тверской губернии), но и на картине «Церковь в Плесе» (1888 г.)

Увы, настоящая церковь с картины сгорела в 1903 году, то, что мы видим сегодня – Воскресенский храм из села Билуково Ильинского района Ивановской области. Но он такой же старинный, построен в 1699 году!

С фильмов ужасов на горе в сумерках я, пожалуй, погорячилась. Сын, большой любитель Плёса, в один из приездов темным осенним вечером умудрился забрести на старообрядческое кладбище на горе среди леса. Так что мои жалобы на сумерки горы Левитана – это детский лепет!

«Дорога до окраины города занимала всего пять минут пешком. Всего пять минут – но в крошечной темноте, без единого фонаря. Полная луна, висевшая в небе, света не давала – ее закрывали раскидистые ветви елей. С реки подступали холод и сырость. На другом берегу заходились собаки – они лаяли и выли. Кругом ни души. Это расстояние хотелось преодолеть как можно скорее. Шаг ускорялся, неверный свет телефонного фонарика освещал разбитую, посыпанную щебнем дорогу. Время было 7 часов вечера. В городе предстояло добыть ужин...» – именно так описывал он свою прогулку из загородного пансиончика в один осенний приезд.



Плёс



Плёсские горы



Церкви Плёса



Красота Соборной горы



Левитановский пейзаж



Дорога на площадь



Виды с Соборной горы



Крыши и купола



Гроза над крышами



Дорога на Соборную гору



Волжские красоты



Над вечным покоем



Улочки Плёса



Улицы Плёса

Среди буйной зелени Плёса виднеются колокольни храмов.

В «нижнем» городе их три. Две у всех на виду, их снимают фотографии со всех точек, и сверху в обрамлении листвы, и снизу, с набережной.

Воскресенская церковь на Торговой площади (площади Революции) построена в 1817 году, в честь победы над Наполеоном. В советские времена она успела побывать и складом, и картинной галереей, сегодня даже принятая ныне золоченая реставрация ее не портит, особенно в вечерней подсветке. Она почти 200 лет уже встречает путешественников, спускающихся по Проездному переулку от въезда в город в его верхней части или приплывающих на пароме к причалу на набережной.

Варварьинская церковь построена в первой половине XIX века, в пору расцвета Плёса как торгового, купеческого, города. Ее хорошо видно и с Соборной горы, и с горы Левитана.

Считается, что именно эта церковь привлекла Левитана и его друзей, и они решили остаться в Плесе. Здесь также хорошая вечерняя подсветка.

Третью церковь найти сложнее, хотя она хорошо просматривается с воды, с палубы пароходика. **Это Преображенская церковь**, спрятавшаяся среди леса, найти ее можно, если подняться вверх от памятника плесским котам.

* * *

С соседней Соборной горы виды не хуже, чем с горы Левитана. Именно здесь родился Плесь в 1410 году.

На Соборной горе расположен самый древний храм города – Успенский собор. Сначала он был деревянным, но в 1695 году сгорел, и через четыре года выстроили каменный, зимний собор. С 1828 года здесь появился соборный комплекс, рядом с зимним храмом возвели Казанский собор, до нашего времени не сохранившийся.

Успенский собор дарит фотографу идеальный кадр – белокаменные стены, березы и трава по пояс.

Здесь же, на Соборной горе, интересное здание Присутственных мест, построенное в 1786 году, оно является памятником гражданской архитектуры XVIII века. Оно успело побывать городской управой, мужским училищем и банком, сейчас здесь расположена музейная экспозиция «Древний Плесь и Ивановская земля», повествующая об истории края с древнейших времен до XVII века.

Недалеко от Успенского собора – памятник московскому князю Василию Темному, который считается основателем Плёса,

его бюст был установлен в 1910 году в честь 500-летия города.

Троицкая и Введенская церкви расположены в виде храмового комплекса в Троицкой слободе на въезде в город. Спуститься к ним можно и с Соборной горы. Они также были когда-то деревянными, в XIX веке их перестроили в камне. Троицкая церковь (летняя) построена в стиле барокко, Введенская (зимняя) – в стиле позднего классицизма.

* * *

Есть здесь небольшой частный музей декоративного стекла, основу коллекции которого составляют работы заслуженного художника России Александра Ивановича Тимофеева: картины, витражи, стеклопластика. Музей расположен в доме художника, и сам он выступает в роли экскурсовода, рассказывая интересные факты о своих произведениях и историю их создания.

Музей свадьбы находится в деревянном доме, некогда принадлежавшем зажиточному аптекарю, и рассказывает об особенностях русского свадебного обряда. Большая часть экспонатов музея была когда-то свадебным приданым, экскурсоводы расскажут о хитростях и уловках, на которые шли заинтересованные стороны, чтобы брак состоялся (или не состоялся).

В Плесе **интересный музейный «Русский дом»** археолога Павла Травкина и, конечно, музей пейзажа с работами И. И. Шишкина, А. К. Саврасова, К. С. Петрова-Водкина, Н. А. Клодта и других известных мастеров.

Улочками Плёса можно бродить долго, находя все новые ракурсы и интересные дома, а то и деревянный домишко, по пояс выросший в гору.

И пусть лубочность, и пусть местами искусственность – это совершенно не портит впечатление!

А если официантка в ресторане, смущенно помявшись, говорит: «Мы увидели в вашей тарелке несколько косточек, а в нашем филе по рецепту Васильича костей не может быть, поэтому мы приносим извинения и скидку по счету» – как тут не порадоваться.

ГДЕ ПОЕСТЬ?

* * *

Нет больше в Плёсе знаменитого отеля «Частный визит» с не менее знаменитой кухней Елены Маньенан, но и без него здесь множество вкусных мест, где можно столоваться для своего полного удовольствия, от дорогого ресторана в отеле **«Гранд Сова»**, где надо заказывать столик заранее, до копченых углов со взбитой ухой в стаканчике на вынос возле главной площади.

* * *

Фишка Плёса – волжская кухня, свежая и копченая речная рыба, а еще пироги и десерты, хотя на все вкусы не угодишь, я читала недовольные отзывы о вполне понравившихся местах. И если судаком или щукой никого не удивишь, то налим, или жерех, или лещ «по рецепту Василича» встречаются не часто.

* * *

Плётс – это деревня, где подают апероль и прекрасные берлинские пирожные в **кофейне Софьи Кувшинниковой** (а еще там есть мороженое из сирени и лавандовый латте!), пельмени с лосятиной **в Пивном доме** на деревянных скамьях с видом на площадь и храм, и вкуснейшие маленькие брускетты по-русски, с форшмаком, с хамсой, со смальцем в **ресторане «Променад»** под рюмку ледяной водки. Рядом – достойные пироги, заведение относится к кофейне Софьи Кувшинниковой.

* * *

Откуда такое имя у кофейни? В конце XIX века в Москве жила известная в светских кругах Софья Петровна Кувшинникова. Она создала салон, куда заглядывали А. П. Чехов, И. Е. Репин, Кувшинникова была радушной хозяйкой, близким другом и музой Исаака Левитана, с которым приезжала в Плёс.

Софья музицировала для художника во время написания картин, исполняя его любимого Бетховена, и была его главным вдохновением. Говорят, что близкий друг Левитана Чехов ее не любил и даже посвятил их союзу рассказ «Попрыгунья», где

прообразами главных героев стали Исаак и Софья.

Женщина не скрывала связь с художником, несмотря на разницу в возрасте и наличие мужа. Впоследствии Софья стала ученицей Левитана, почти все ее картины разошлись по частным коллекциям.

Считается, что памятник дачнице на плесской набережной – это как раз она, Софья. Но есть и другая версия.

Дружба с Кувшинниковой и Левитаном помогла молодой жене купца-старообрядца Анне Александровне Грошевой покинуть дом, где полновластной хозяйкой была свекровь, которая жизни молодой женщине не давала.

«Судьбе угодно было впутать нас в семейную драму одной симпатичной женщины-старообрядки. Мятущаяся ее душа изнывала под гнетом тяжелой семейной жизни, и, случайно познакомившись с нами, она нашла в нас отклик многому из того, что бродило в ее душе.

Невольно мы очень сдружились, и когда у этой женщины созрело решение уйти из семьи, нам пришлось целыми часами обсуждать с ней разные подробности, как это сделать.

Видеться приходилось тайком по вечерам, и вот, бывало, я брожу с нею в подгородной рощице, а Левитан стережет нас на пригорке и в то же время любит тихой зарей, догорающей над городком. Здесь подметил он и мотив «Золотого Плёса», который потом каждое утро стал писать, пополняя запас впечатлений своими наблюдениями вечером», – писала Софья Кувшинникова.





Плёсские красоты

Анна решилась, однажды села она на пароход и уплыла далеко от своей тяжелой судьбы. Правда, о дальнейшей ее жизни достоверных сведений нет, одни говорят – подалась она в актрисы, другие – скатилась на самое дно.

Мы не знаем, пожалела ли она о побеге, и даже грустно, что, по одной из версий, она так и осталась навсегда в Плесе – в образе Дачницы на набережной.

А памятник многочисленным плесским котам (или памятник кошке Мухе) надо обязательно погладить, и будет вам счастье.

Я еще вернусь в Плес. Мало где встретишь сочетание природы, комфортного проживания и вкусной еды, а еще нереально прекрасные закаты прямо у порога отеля. Хотя и противников этого городка достаточно, говорят, убита аутентичность, цены высокие и народу летом – не протолкнешься.

И все же Плес – это забыть обо всем на три дня в идиллической деревне. Ох, вот если бы не комары!!!

* * *

По мнению историков кулинарии, на Руси пироги стали выпекать раньше, чем в европейских странах. Пирог не

обходились без пирогов, отсюда, как говорят, и их название. Пирог – это дух свежееиспеченного хлеба, уют, домашнее тепло. На Руси пироги пекли с разными начинками, но особой популярностью пользовались рыбники, в которые традиционно закладывали рыбу целиком.

<i>РЕЦЕПТЫ</i>

Ингредиенты:

250 г пшеничной муки

200 мл молока

1/2 палочки дрожжей

2 яйца

100 г сливочного масла

1 ст. л. сахара

1/2 ч. л. соли

500 г рыбы (судак, треска, красная рыба и т. д.,
только не жирный морской язык)

1 луковица

1 желток для смазывания пирога

Ставим опарное тесто: берем молоко, кладем в него ложку сахара, полпалочки дрожжей, 2 ст. л. муки. И ставим в теплое место для брожения и пузырей на час. Дрожжи можно заменить на 1 ч. л. быстродействующих дрожжей, или добавить в смесь к обычным дрожжам дрожжи саф, тогда опара выдерживается минут 15–20.

Берем муку, смешиваем ее с водой так, чтобы получилось крутое тесто, вливаем опару, добавляем яйца, наструганное масло и соль. Вымешиваем долго и тщательно, пока тесто не будет свободно отлипать от рук.

Выкладываем тесто в большую кастрюлю, укрываем одеялом и ставим в теплое место без сквозняков и прохладного воздуха. А еще говорят, нельзя шуметь, ругаться и ссориться, чтоб тесто не слышало, тогда взойдет как надо!

Тесто будет «всходить» примерно 3 часа, затем его надо осадить, перемешать и оставить снова на пару часов до нового подъема. Тесто должно быть густым.

Теперь раскатываем тесто на две большие части, до 1 см толщиной, накрываем полотенцами и оставляем – и снова никаких сквозняков (а то тесто простудится!), шума и ругани!

Рыбу чистим и потрошим, оставляя голову на месте. Подсаливаем. Если рыба одна большая – она будет в пироге одна, если несколько маленьких – то кладем рядышком. Сверху укладываем вторую половину теста и защипываем косичку герметично. Это если мы хотим по старинке. А по-современному

разбираем рыбу на филе и укладываем крупными кусками.

Накрываем полотенцем, оставляем на 30 минут на противне, чтобы не перемещать пирог – нам нужна пышность!

Ставим противень в духовку, разогретую до 180 °С, на 10 минут, затем убавляем температуру до 150 °С и печем 1–1,2 часа. Главное, не перегреть, иначе пирог порвет пар и уйдет весь аромат.

В самом конце, минут за 15 до готовности, смазываем пирог яичным желтком (можно сливочным маслом, а можно все вместе).

Вынимаем из духовки, ставим на стол и накрываем льняным полотенцем. Теперь пирог должен настояться примерно с час. Начнет остывать – начинайте есть раньше!

* * *

С давних времен копченый на огне лещ из Плёса считается самым вкусным на Волге. Рыба здесь ловится крупная и коптится по традиционной плесской технологии: на ольховой щепе, с добавлением соли, перца и лаврового листа, без использования иных пряностей, красителей, вкусовых добавок.

Плёские копченые лещи продаются на каждом углу, но главное блюдо – это плесские «углы».

Рыба после копчения тщательно разбирается на филе, чтобы ни одной косточки не осталось. А затем запекается в тесте в форме углов.

Тесто для углов готовится вручную, по текстуре оно напоминает песочное, а начинка очень сочная, с ароматом копчения, с легкой сладостью во вкусе.

Идея создания бренда «Рыбный угол» принадлежит одному из предпринимателей города Плёса. В 1990-е он придумал выпекать и продавать треугольные пирожки с копченым лещом. Продукт изготавливали на основе исторических данных об изделиях местных промыслов XIII века. Сегодня углы с лещом – это настоящий гастрономический бренд Плёса.

ПЛЁССКИЙ УГОЛ С ЛЕЩОМ

Ингредиенты:

Для теста:

300 г муки

100 мл молока

1 желток

70 г топленого сливочного масла

50 мл жирного кефира

10 г свежих дрожжей

1 ст. л. сахара

1 ч. л. соли

Для начинки:

филе копченого леща (или другой копченой рыбы) –

400 г

4 луковицы

30 г сливочного масла

10 мл растительного масла

Для смазывания:

1 яичный белок

1 ч. л. молока

1 ч. л. сахарной пудры

Смешиваем молоко, сахар и дрожжи. Размешиваем до полного растворения дрожжей.

Просеиваем в миску с дрожжами немного муки. Перемешиваем венчиком.

Добавляем масло и кефир, снова тщательно перемешиваем.

Просеиваем оставшуюся муку, добавляем ее к смеси. Солим.

Замешиваем тесто в миксере или вручную.

Накрываем пленкой и даем постоять в теплом месте примерно час, пока оно не увеличится в размере вдвое.

Тем временем очищаем лук и нарезаем мелкими кубиками.

Разогреваем сливочное масло вместе с растительным в большой сковороде на среднем огне, обжариваем лук около 20 минут, часто помешивая, пока он не станет мягким и золотистым.

Еще раз проверяем, удалены ли из рыбного филе все кости, и потрошим рыбу пальцами. Смешиваем с луком.

Когда тесто увеличится вдвое, выкладываем на стол и замешиваем.

Разделяем его на 15–16 кусочков.

Делаем из кусочков маленькие шарики, которые держим под полотенцем, пока не сформируем все.

Теперь руками или скалкой делаем из шариков плоские кружки. На середину каждого кружка кладем столовую ложку начинки.

Соединяем противоположные края вместе, защипываем с одной стороны, не доходя до конца «шва», чтобы получился треугольник с частично открытой начинкой.

Выкладываем на противень на пергамент, на расстоянии друг от друга, накрываем полотенцем и даем отстояться и

приподняться.

За это время смешиваем глазурь: молоко, белок и сахарную пудру.

Смазываем поднявшиеся пирожки полученной смесью.

Выпекаем углы 30–35 минут в духовке, разогретой до 180 °С.

Подаем горячими или холодными.

ЛЕЩ ПО-ВОЛЖСКИ

Ингредиенты:

500 г леща

1 морковка

1/2 стебля сельдерея

3 веточки петрушки

1 луковица

20 мл растительного масла

100 мл рыбного бульона (варим из хвоста и плавников с добавлением лаврового листа, соли)

300 мл светлого пива

10 мл лимонного сока

горсть светлого изюма

1/2 лимона

2 любых пряника

2 лавровых листика

соль, перец горошком по вкусу

1 ст. л. малинового сока

1 ст. л. десертного вина

Чистим леща, из плавников и хвоста варим бульон.

Леща разрезаем вдоль позвоночника, затем разделяем на порционные куски. Овощи и лук нарезаем соломкой и тушим в сливочном масле, чтобы лук стал прозрачным. Добавляем бульон, тушим на умеренном огне около 20 минут.

Процеживаем соус, добавляем пиво, изюм, лимонный сок, нарезанный кружочками лимон, малиновый сок, десертное вино, изюм, раскрошенные или натертые пряники. Все смешиваем в общую массу, доводим до кипения, укладываем кусочки рыбы, солим-перчим по вкусу и тушим до готовности.

НАЛИМ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ

Ингредиенты:

600 г налима
4–5 средних картофелин
3 луковицы
2 средних помидора
100 мл томатной мякоти
100 г любого тертого сыра
1/4 лимона
100 г сливочного масла
соль и перец по вкусу

Рыбу потрошим, чистим, очень хорошо промываем и разделяем на филе. Нарезаем тонкими пластами, каждый солим и перчим. Сбрызгиваем соком четвертинки лимона и оставляем полежать минут 15, так уйдет тинный привкус налима.

Картофель отвариваем в мундире, остужаем, чистим и нарезаем кружками. Лук нарезаем кольцами.

Форму для запекания смазываем сливочным маслом, укладываем рыбу, сверху – картофель, чуть-чуть сливочного масла и нарезанные кружочками помидоры, последний слой – кольца лука.

Можно подсолить каждый слой.

Смешиваем томатную мякоть с сыром, слегка солим и заливаем рыбу с картофелем. Ставим в духовку на 30 минут при температуре 180 °С.

ЗНАМЕНИТАЯ ПЛЁССКАЯ КУЛЕЙКА

Десерт

Плёт издавна славился своей кулейкой – старорусским вариантом чизкейка. Делают кулейку из нежного творога, взбитого с яйцами и сметаной на рассыпчатом рубленом дрожжевом тесте.

Ингредиенты:

Для опары:

220 мл теплого молока
30 г прессованных дрожжей
40 г сахара

Для теста:

3 стакана муки
150 г сливочного масла

Для начинки:

500 г домашнего творога, хорошо отжатого
150 г густой сметаны
120 г сахара
2 яйца

Смешиваем и оставляем на 30 минут.

Соединяем вместе и рубим ножом до мелкой крошки. Попробуйте, если раньше не делали – очень интересно, рубленное тесто!

Порубили до крошки и смешиваем с опарой.

Для начинки все компоненты смешиваем.

Выкладываем тесто в форму, сверху – творожную смесь и выпекаем 30–35 минут в духовке, разогретой до 180 °С.

ХОЛОДЕЦ ИЗ ВИШЕН

Десерт

В старой русской кухне этот почти пудинг делали с вином, и хотя точные рецепты не сохранились, есть приближенные вариации. Например, такая.

Ингредиенты:

3 стакана вишен
1,5 стакана сахара
1/2 стакана белого вина
щепотка корицы
2–3 гвоздички

Два из трех стаканов вишен очищаем от косточек.

Подготовленные ягоды пересыпаем 1/2 стакана сахара и настаиваем 2 часа, добавив щепотку корицы и гвоздику.

Протираем настоящую вишню через сито и смешиваем со стаканом сахара, вливаем белое вино. Заливаем 1/2 стакана кипятка и перемешиваем. Оставляем настояться около 30 минут.

Очищаем от косточек оставшиеся вишни, перекладываем настоящую вишню и свежие ягоды в одно глубокое блюдо и перемешиваем. Оставляем в холодильнике, подаем с печеньем.

Возвращение в Гороховец



В моем личном рейтинге самых красивых малых городов России первое место занимает Гороховец. Это любовь – та самая, которая с первого взгляда и навсегда.

На самом деле этот город мало кого оставил равнодушным. Именно такой, какой он есть, пока еще не в центре туристических потоков, и даже жалко, если однажды «раскрутится» и пропадет нынешнее очарование.

– Это вам, туристам, рай земной, – писали мне жители Гороховца. – А у нас воду горячую на месяц как отключат! Пожили бы тут, почувствовали.

И действительно: – Ах, возвращение в XIX век! – вздыхаем мы восторженно, а поживешь постоянно, и вся романтика растает, убитая бытом провинциального городка. Но в том все и дело, что смотрю я на те места, о которых рассказываю, как турист, приехавший со стороны на пару дней. Тот самый акын в степях: что вижу – о том пою.

И те, кому пою, тоже приедут на пару дней и точно не разочаруются. Хотя бывает и по-другому – приехали люди в Тутаев – и остались. И в Гороховце тоже, домишку купили, в лес за грибами-ягодами ходят, огородик развели. И счастливы.

Гороховец собрал все, что только можно себе представить, рисуя облик идеального маленького городка.

Чистая и красивая река Клязьма, мост, гора с густым лесом, пять храмов и три монастыря.

Здесь много резных домов. Местных плотников, резчиков таких деревянных кружев, называли «якушами» по месту проживания в селе Якушево Гороховецкого уезда. Владимир Даль включил «якушей» в Толковый словарь живого великорусского языка, где это слово обозначает «долбежников, плотников-резчиков для резки украс на избы и на суда».

Славились якуши тем, что владели не только плоской «фряжской» резьбой, но могли сделать узор объемным, почти скульптурным. Такой вид резьбы называли «флёмским»

(фламандский) или «фигурным».

К деревянным кружевам в Гороховце добавился деревянный модерн.

Дом Кучина – двухэтажный полукаменный дом конца XIX века выстроен в традиционном для Руси стиле. С момента постройки дом сохранился почти в оригинальном виде, но утрачены красивый резной карниз и тесовые ворота, которые находились справа, а также располагавшаяся внутри дома старинная белая кафельная печь.

Стоит он вдоль трассы, на въезде в город, и там устроен мотель с хорошими рейтингами.

В первый приезд мы там и остановились, все остальное было раскуплено. Достался нам двухэтажный домик с яблоневым садом на территории, вот только до центра не набегаешься, и лапы, и хвост отваливались. Последние метры ноги уже просто не шли. А Яндекс-такси в Гороховце не работает, надо искать телефоны местных таксистов.

И все равно – любовь. А когда она, любовь, приходит – про ноги забываешь.

* * *

Главная среди деревянных достопримечательностей Гороховца – дом Шорина, или, как его еще называют, «дом царя Гороха». Здесь и отсылка к богатейшему жителю Гороховца, много сделавшему для процветания города, и к самому названию города. Вечером он выглядит идеальным домом с привидениями!

Иван Александрович Шорин был одним из богатейших людей в Гороховце, в 1911 году он построил этот особняк для семьи сына. Дом построен по проекту Ю. Ф. Бруни, архитектора из Петербурга, руками местных мастеров «якушей». Тут даже чисто к модерну не отнесешь, эклектика. Деревянный резной замок.

Не сразу стал Шорин местным «олигархом». Вышел он из семьи крестьян-старообрядцев и сумел достичь высот, поработав в разных местах и в конце концов основавший местный судостроительный завод. В 1907 году на его заводе была построена самая крупная на то время в мире баржа «Марфа Посадница».

Особняк Пришлецова называют «дом с русалками». Он был построен в 1915 году для председателя земской управы Федора Ксенофонтовича Пришлецова, затем перешел к гороховецкому градоначальнику. До революции в здании была аптека.

У окон разнообразной формы необычные по рисунку

переплеты и прекрасные сказочные наличники с пышными фигурными очельями. Неизвестный архитектор знал местную художественную традицию, среди мотивов этой резьбы – круглые розетки из цветочных лепестков, побеги аканфа и гроздья винограда, вазоны и гирлянды, а также изображения львов и фараонов («берегинь»).

Старые сказочные сюжеты ожили на стенах дома в необычной форме наличников, авторов резьбы относят к кругу абрамцевских или талашкинских художественных мастерских.

Какие тут деревянные звери над окнами! Прячась под его навесами от налетевшей июльской грозы, я рассмотрела каждый узор, это действительно ожившие под рукой мастера старые русские предания.

И обычные деревенские домики очень милы.

В городе много интересных каменных зданий, из самых старых – дом Ершова, построен он был в 1680 году, сейчас здесь музей, в городке есть и одноименная гостиница, причем тоже в старинных белокаменных палатах.

* * *

В маленьком Гороховце 3 монастыря.

Женский Сретенский монастырь основан в 1658 году по указу патриарха Никона.

Каменное строительство началось в обители с 1689 года. В 1700 году заложен храм в честь преподобного Сергия Радонежского, постройку которого завершили через три года. В это же время были построены каменный двухэтажный келейный корпус, монастырская ограда и богадельня для престарелых монахинь.

Земельных владений у Сретенского монастыря не было, и монастырь содержался на пожертвования благотворителей и за счет продажи сестринского рукоделия.

В 1700 году на центральной площади Гороховца иждивением Семена Никифоровича Ершова вместо старого деревянного храма был построен пятиглавый монументальный Благовещенский собор.

До сих пор Благовещенский собор является самой высокой постройкой Гороховца.

В 2012 году площадь превратилась в большую съемочную площадку, здесь режиссер Н. С. Михалков снимал фильм по произведениям Ивана Бунина, рассказу «Солнечный удар» и дневникам «Окаянные дни».

Свято-Знаменский монастырь находится на левом берегу Клязьмы за лесом и не виден из города, зато прекрасно виден с горы, со стен другого, Свято-Никольского монастыря.

Весной Клязьма сильно разливается, но не доходит до его стен. Небольшая возвышенность, на которой выстроена обитель, называется Красной Гривой, из-за чего монастырь иногда называют Красногровским. А построен он в 1598 году.

В монастырь мы отправились вечером, когда уже село солнце, и получили сполна от местных комаров, пробираясь сначала лесной дорожкой и лишь потом выйдя к монастырю. Давно не встречались такие огромные и очень голодные кровопийцы! А вот спустя год вернулись и удивились – ни одного комара.

Еще в Плесе нам сказали: где роятся тучи комаров – там рыбалка отменная, рыбы много. Но от этого не легче!

Переходишь мост через стремительную Клязьму, выходишь на лесную дорогу, проходишь немного – ах, какие виды открываются на городок на другом берегу, словно из высокой травы вырастают купола и колокольни.

А потом деревья расступаются и выходит дорога в поле, где пасутся лошади, а дальше – белые стены небольшого монастыря. Находясь в городе, даже не подозреваешь о его существовании, но вдруг в конце дня именно оттуда начинается вечерний звон колоколов – словно из глубины леса. А потом разливается уже и по самому городу.

Свято-Никольский мужской монастырь находится на самой вершине Пужаловой горы, где когда-то в XVI веке стояла Гороховецкая крепость, не дошедшая до наших дней.

Крепость была защищена искусственным рвом с водой, деревянной рубленой стеной с возвышающимися над ними башнями.

В воротах проездных башен и на сторожевых вышках стояла стража, в крепость попадали по перекинутым через ров мостам.

В 1618 году, после того, как сгорела крепость, был выстроен монастырь.

Какие оттуда открываются панорамы! Поднявшиеся за нами на гору люди только ахали, а одна дама застыла с открытым ртом и прошептала: «Какой релакс»!

Под ногами и городок, и река, именно отсюда прекрасно

виден спрятавшийся в лесу Знаменский монастырь.

* * *

Но больше всего тронула душу Воскресенская церковь.

Когда-то она занимала важное место в древнем Гороховце. Она встречала гостей, въезжающих в город, так как располагалась возле городских ворот. Впервые церковь упоминается в писцовой книге города в 1628 году как деревянный шатровый храм.

Считается, что каменный храм был возведен в конце XVII века. Средства на его сооружение были выделены Семеном Ершовым.

Это тот случай, когда любовь не объяснить. Именно здесь в теплом закатном солнце у запертой церкви с обшарпанными каменными ступенями и колоннами и возникает ощущение древности, истории и чего-то еще, что даже не выразишь словами.

* * *

Гороховец стоит среди холмов, самый высокий – Пужалова гора, название это связано с нашествием татаро-монголов.

Расположившись вечером у холма перед утренним штурмом города, татаро-монголы вдруг увидели на горе русского воина с мечом и в кольчуге в кроваво-красном закате. Они решили, что это знак – города им не взять. Летописи подтверждают неожиданное отступление войска от стен Гороховца. С тех пор стала эта гора называться «Пужалова» от слова «пугать».

Сейчас на Пужаловой горе расположены горнолыжный курорт и парк.

Гороховец был одним из цепи оборонительных городков владими́ро-сузда́льских князей в XII веке, крепости были расположены на таком расстоянии друг от друга, чтобы дымовой столб сигнального костра, зажженный в одном городе, был виден в следующем за ним вверх по течению реки городе.

В таком месте без Лысой горы никак не обойтись, увидишь указатель с таким названием – и улыбнешься. Не дошли мы до Лысой горы, все времени не хватало, а те, кто дошел, рассказывают о необыкновенных закатах и панорамах, да еще и о звуках бубна в руках молодого человека, самозабвенно предающегося медитации на фоне красоты.



Гороховец с горы



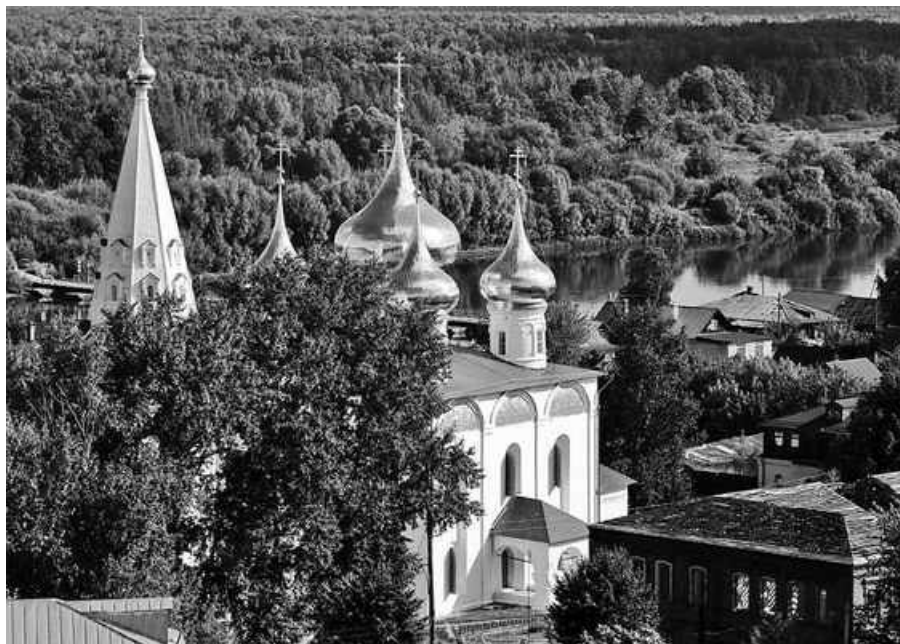
Воскресенская церковь



Гороховец над Клязьмой



Благовещенский собор и Никольский монастырь



Купола над Клязьмой



Купола собора над городком



Гороховецкие домики



Дом в цветах



Дом с русалками – дом Пришлецова



Особняк царя гороха – дом Шорина



Знаменский монастырь за лесом



На городских улочках



Старый Гороховец



На улицах Гороховца



Сретенский монастырь



Старый городок над Клязьмой



Церкви и монастыри над Клязьмой



Уютные улочки



Купола собора



Утро на мосту через Клязьму

Здесь можно долго ходить от деревянного дома с резными окнами к каменным палатам.

Но главное впечатление от Гороховца – это вид на городок с Клязьмы, когда он открывается во всей своей красе.

Из-за леса доносится нежный колокольный звон Знаменского монастыря, он разливается над неподвижной водой застывшей на закате реки, затем в тот звон вплетаются колокола монастырей и собора городка.

Утром, когда только встало солнце, большие рыбыны выпрыгивают из воды, оставляя за собой круги на ее глади, а медовая трава, растущая на берегу, окутывает тебя нереальным медовым облаком. И ты словно плывешь в рассвете, меду и колокольном звоне.

Гороховец настолько лубочный и прекрасный, а еще камерный и уютный, что не веришь своим глазам. Он словно пришел из сказок и из кино, идеальный древнерусский городок, который обязательно должен существовать среди современного урбанизма!

7 марта 2017 года Гороховец вошел в предварительный список Всемирного наследия ЮНЕСКО, сразу по двум критериям.

Может, и хорошо, что он так и не попал в официальные маршруты Золотого кольца. Такие уголки должны оставаться в стороне от вереницы автобусов и туристических групп.

Я влюбилась в Гороховец, и теперь хочется возвращаться, чтобы снова почувствовать себя в идеальном прошлом, словно на страницах книг.

Плывать в Клязьме под звон колоколов трех монастырей и десяти церквей, навестить старинный Воскресенский храм, дожждаться наконец-то дымки над рекой на закате, утонуть в запахе медовой травы и стрекоте цикад. Они заглушают все остальные звуки, даже не слышно стоящего рядом собеседника, словно пытаются докричаться до ярких звезд где-то там, высоко в темном небе.

Здесь можно стоять на мокрой после летнего дождя площади, смотреть, как уходит солнце за купола Благовещенского собора, как шумно взлетают голуби, а напротив, на белокаменных стенах Сретенского монастыря, тени становятся длиннее, и ощущать покой и комфорт в душе.

Это другая жизнь, далекая от привычной суеты. Здесь рано утром местные старички и молодые девушки куда-то едут по делам на велосипедах, рыбаки усаживаются на мост с удочками или устраиваются на берегу, поют петухи за деревянными заборами, несет быстрая река лодку.

В жару Клязьма сильно мелеет, но она все так же стремительна, и ты приходишь на небольшой чистый пляжик под высокими деревьями. Но плыть невозможно, унесет далеко, за кудыкину гору. Цепляешься за песок на дне, чувствуя себя крабом, но все равно отрывает, уносит, закручивает.

Вечером небо окрашивают акварельные закаты, опускается на реку легкий туман. А потом все становится нереальным и сказочным, загораются окошки в старинных палатах, гаснут прощальные лучи солнца на куполах и встает луна над Пужаловой горой...

В Гороховце накрывает ощущение чего-то давнего и прекрасного, он умиротворяет и радует.

Кстати: Юлиан Семенов определил Гороховец местом рождения будущего Штирлица!

ГДЕ ПОЕСТЬ?

В Гороховце вы не найдете привычных ресторанов или кофеен, кормят здесь очень просто.

* * *

Кафе «Старый город». Простая добротная еда
Адрес: ул. Фрунзе, 1, самый центр старого города

* * *

Кафе «Изба». Простая недорогая еда, в том числе навынос, терраса на свежем воздухе.
Адрес: Сквер Патоличева на центральной площади

* * *

Здесь вполне приличные «Магнит» и «Пятерочка» в самом центре города, где можно купить все необходимое, если вы сняли дом.

* * *

По совету из нашей гостиницы мы обедали (а ужин взяли с собой навынос, благо в номере были и холодильник, и микроволновка) в **кафе «Владимирский край»** – очаровательная до китча смесь русской деревни с альпийским шале, добротной деревенской кухней и большим выбором блюд. Даже мельница имеется.

Расположено кафе не очень далеко от центра, прямо на выезде на трассу, напротив дома Шубина. Большой выбор по меню. Кухня простая и добротная, накормят голодного путника даже в праздничные дни, когда все остальное закрыто.

Адрес: ул. Красноармейская, 67.

* * *

Может ли быть Гороховец без гороха? Конечно, нет! Главное его историческое блюдо это каша-пучалка.

Казалось, секрет этого блюда утерян, но работники местного дома народного творчества и ремесел вовремя спохватились и в 2001 отыскивали хранительницу рецепта – Онисью Журкину, родившуюся в 1929 году. Так главный рецепт снова ожил.

Пучалка была традиционным блюдом на Святки и в Великий пост, готовили ее в народный праздник «Иов Горошник», для свадебных и поминальных обрядов.

Считалось, что если встать не с той ноги, да еще и не помолиться во время приготовления, каша либо пригорит, либо будет безвкусной.

Готовят пучалку обязательно в глиняном горшке в русской печи. Томится она там долго и обязательно остается на ночь. Здесь даже присказка была: «В печи домовой греется, заодно и кашу помешает!»

Гороховецкая пучалка занесена в Единый реестр нематериального культурного наследия Владимирской области. В реестре указано, что готовят ее с 1781 года. В том году Екатерина II как раз утвердила герб Гороховца, в нижней части которого изображен горох.

Сегодня попробовать пучалку по старинному рецепту можно в Доме народного творчества и ремесел, расположившемся в загородном доме судостроителя Шорина. Там предложат и кашу, и сбитень из местных душистых трав.

РЕЦЕПТЫ

ГОРОХОВЫЙ СУП «ОТ ИВАНЫЧА»

Никак у меня идеальный гороховый суп не получался. То жидковат, то наоборот – пюре, а хочется суп. Рецепт знакомого, пожелавшего остаться под именем Иван Иванович, подарил мне тот

самый идеальный гороховый суп, чтоб за ушами трещало.

Прямая речь автора сохранена:

«Что может быть лучше наваристого, густого горохового супа, сваренного на бульоне из, например, варено-копченой рульки или просто рульки, или просто мяса, но с добавлением чего-нибудь копченого «для запаха и привкуса», или без добавления? Ответ прост – только возможность съесть этого супа вторую и даже... тарелку. Чтобы не ограничивать себя в таком маленьком удовольствии.

Я расскажу, как я готовлю такой суп. На мой взгляд – это самый простой и полностью подходящий рецепт для горохового супа. Так сказать – совершенно выверенный.

Если все продукты взять именно те, что будут рекомендованы и именно в предлагаемых количествах, а также выдержать технологию, то получится ароматный, густой и очень вкусный суп, практически пюре. Но!!! Именно суп, а не каша гороховая.

Итак, не надо экономить продукты на единицу влитой в кастрюлю воды. И будет вам щастие!

И гренки еще можно и нужно добавить. Лишним не будет.

Раз суп гороховый, то с него, с гороха, и начнем.

Во-первых, надо понимать, что горох должен быть прежде всего отменного качества.

Во-вторых, есть две ипостаси гороха в широком обороте – цельный и колотый.

В-третьих, не промахнитесь с количеством. Достаточно будет взять сухого гороха из расчета максимум 50 граммов на литр бульона.

Но! В любом случае первое, что надо сделать с горохом – это его промыть. И не просто промыть, а тщательно. До совершенно чистой, т. е. прозрачной воды. Это важно. Потому что – это одно из двух главных условий устранения «музыкальности» горохового супа. Какое второе? Чуть позже расскажу.

Итак, это условие, повторюсь, обязательное и не обсуждается. Если вы этого делать не хотите, то и начинать варить гороховый суп не стоит.

Я, если беру горох цельный, что, по-честному, происходит крайне редко, обязательно его замачиваю. Как минимум часа на два. Но лучше на ночь. В холодной воде.

Но предварительно его промываю, как было сказано выше, до прозрачной воды.

К утру горох набухает и лопается.

Но чаще я беру колотый.

О мясе. Раз заявляем суп гороховый, то есть мнение, что варить его надо только на копченом мясе. И если следовать

традициям, то на свинине. Отрицать вкусность такого утверждения бессмысленно. Но вот обязательность... тут исключительно дело вкуса. Но в любом случае – идеально – взять рульку. Если есть копченая, то лучшего и желать не стоит.

Но не всегда в закромах попадется такая рулька, когда супчика вот такого захочется, а в лавку, бывает, идти лень. Или копченое организм не принимает. Всякое случается.

Я больше люблю, когда мясо, в общем, «просто мясо». Не копченое.

Свиная рулька, например. Примерно килограмма полтора.

А для аромата – привкуса копченостей – добавьте граммов триста какого-нибудь копченого мяса. Желательно тоже от поросенка.

А мяса основного надо брать, опять же из опыта, на четыре литра воды не меньше килограмма.

Рульку промыть, если надо шкуру почистить и в кастрюлю. Залить холодной водой (я четыре литра воды взял) и поставить кастрюлю на огонь. Сначала огонь сделать сильный. Ждем, пока закипит.

Как только вода закипит, буквально сразу появится пена. Удалить беспощадно. Чтобы не было ее там больше. И снимать, пока она не исчезнет насовсем.

И, как только пену убрали, сразу же отправляем в кастрюлю горох. То есть варить рульку будем одновременно с горохом. Когда свинина варится в присутствии бобовых, она гораздо быстрее варится, или наоборот – горох варится быстрее и лучше разваривается? В общем – не суть. Хотя это не критично. Потому что, как только снова закипит, огонь убавляется до самого минимума. Я даже рассекатель ставлю под кастрюлю, чтобы не допускать нагрева до кипения. Бульон... его томить надо. А не варить. И время приготовления тут не главное. Хотите вкусно? Тогда не надо быстро.

Скорее всего, опять образуется немного пены. Это белок из гороха сворачивается. Лучше ее убрать.

И скорее всего, она будет появляться вновь. Вот пока пена не перестанет выделяться, надо держать кастрюлю на среднем нагреве.

И это второе из упомянутых главных условий борьбы с музыкальностью этой замечательной еды.

Как только пена перестанет выделяться, убавить нагрев до минимума.

И для усиления вкусности отправить в кастрюлю вот такой нехитрый набор: луковку, морковку и немного горошинок черных и душистых перцев.

Коренья белые будут совсем не вредными для качества бульона. Если сушеные, то по столовой ложке сельдерея и петрушки будет достаточно.

Итак, огонь минимальный, чтобы внутри кастрюли было только томление. И прикрываем крышкой.

Часа через полтора надо из кастрюли мясо достать и разделить его на порционные кусочки. Чтобы было потом суп удобно и разливать по тарелкам, и есть. И обратно его в кастрюлю вернуть.

Одновременно с мясом три-четыре, среднего размера картофелины, заранее очищенные и нарезанные так, чтобы кусочки и в ложку уместались, и есть их удобно было, тоже в кастрюлю отправить.

Солить ни в коем случае не надо.

Часа полтора, а лучше два пусть томится. Тут лучше потерпеть. Воздастся.

Как только картошка отправляется в кастрюлю, приступаем к пассеровке овощей. Как раз горох уже начнет развариваться.

В этот момент можно уже даже и присолить.

Луково-морковная заправка.

Как Молоховец в своей книжке знаменитой пишет? «Изрубить» пару среднего размера головок репчатого лука. Кубиками и некрупно чтобы.

На сковороду положить столовую ложку с верхом масла коровьего. Хорошо бы топленого. И добавить ложки три-четыре растительного. Лучшие какого-нибудь вкусного. Например, из виноградных косточек. Обжаривать овощи надо для того, чтобы суп стал вкуснее. Масло в процессе обжарки заберет из овощей все вкусы и передаст супу. Так что вкупе с вкусным маслом... в общем, вы меня понимаете.

Масло раскалить и лук в эту сковороду с маслом и выложить.

Лук довести до предпрозрачности. Он тогда смягчается и из него уходит резкость. А луковая сладость с ароматом остается. Да еще с маслами перемешиваются. Можно прямо брать и ложкой есть. Очень ароматно и вкусно – уверяю вас.

Пару морковок надо потереть на крупной терке и к луку в сковороду отправить.

Постоянно, но очень деликатно, перемешивая, тушить заправку до состояния, когда морковка станет мягко-упругой и вкусы лука и моркови органично смешаются в... ну тут словами и не передать. Это только почувствовать можно будет. И вкус, и аромат.

Граждане! Лично мое мнение. Не надо добавлять в заправку томатную пасту, перец и всякие прочие специи. Ни к чему это.

Только суп испортите. Нет, хотите – проверяйте, но... я уже проверил. Ничего лишнего.

Бульон, вместе с горохом и потом картошкой, варился примерно два часа.

Аккуратно извлек из бульона лук и морковку.

А в кастрюлю, вместо этого всего, выложить спассерованные овощи.

Пару лавровых листиков и половину чайной ложки перцев горошковых, кстати, супу не повредят.

Все хорошо перемешать.

На этой фазе окончательно сбалансировать суп на соль.

И на медленно-медленном огне, в том самом томлении... держим кастрюлю еще минут около двадцати, это точно. Но тут, конечно, пробовать надо. Станет готово – сразу поймете. Сами.

Горох за это время разварится почти полностью. И кстати, когда вы, на следующий день достав кастрюлю из холодильника, увидите в ней не гороховую кашу, а суп, то знайте – вы все сделали правильно. И с количеством продуктов, которые вы заложили в кастрюлю, ни капельки не промахнулись.

И... с гренками, ага, очень хорошо такой супчик заходит.

Ангела за трапезой!»

* * *

В Гороховецком районе существовало несколько видов обрядового печенья, связанного с различными календарными датами – Средокрестьем, Днем святой Евдокии, днем Герасима-Грачевника, Благовещением, днем Сорока мучеников, Лазаревой субботой и Вознесением). Печенье имело разные формы – птичек (жаворонки, грачики, голуби), лесенок и крестов. Оно использовалось в аграрной, любовной, животноводческой магии, детских играх и как праздничное угощение.

Евдокиин день был началом весны. А в день Герасима-Грачевника прилетают грачи и прокладывают весне дорогу.

Средокрестье – это время, когда «зима ломается», заканчивается, уходит, или когда «зима весне встречу готовит».

День Сорока мучеников повсеместно считался днем, когда весна «установилась» или «стала». В этот день «весна пришла», ее принесли «птицы на крыльях» и она «устоялась». В этот день прилетает сорок птиц или все птицы возвращаются в родные края.

Благовещение осознавалось как день, когда Бог открывает землю после зимы и тогда ее можно обрабатывать.

Лазаревская суббота соотносится с идеей весеннего роста

растений, когда они просыпаются и начинают расти.

Вознесение связано с представлениями о середине весны и активном росте трав.

И каждая дата «маркировалась» своим обрядовым печеньем.

СРЕДОКРЕСТНЫЕ КРЕСТЫ

Делают из бездрожжевого постного теста – из муки, воды, растительного масла и соли.

Приблизительно на 1 килограмм муки берут 1 стакан воды, 3 ст. л. растительного масла и немного соли.

Муку нужно обязательно просеять, смешать с теплой водой, затем добавить соль и масло.

Тщательно вымесить, закрыть полотенцем и поставить тесто на некоторое время в теплое место.

Затем еще раз вымесить и опять недолго подержать в тепле.

Средокрестные кресты делаются из слегка расплюснутых жгутов теста. Выпекается печенье около 20 минут при 180 °С.

Обычно средокрестные кресты использовались для гаданий о судьбе, поэтому их выпекалось ровно по количеству членов семьи.

В них запекали различные предметы, по ним определяли дальнейшую судьбу: монетки означали богатство, пуговицы и тряпочки – обнову, спичка – строительство, бумага – письмо, сахар – сладкую жизнь, соль – соленую, лук – горькую.

Глина с печи (печина) почти всем предвещала печаль, но для холостых парней она означала строительство своего дома.

Уголь для замужней женщины был знаком печали, предвестием беды. Если же уголь доставался холостому парню или незамужней девушке, то толковался как символ своего угла, скорой свадьбы и счастливого замужества.

Запеченная в крест тряпочка предвещала молодым обновку, а старым смерть.

Если же запекали две тряпочки разного цвета, то цветная обозначала обнову, а белая – смерть, и в этом случае толкование не зависело от возраста того, кому достался крест.

Лучина или палочка символизировали гроб, предвещающая скорую смерть. Но хуже всего было пустое печенье, оно толковалось как знак тяжелой доли: человек, которому достался такой крест, всю жизнь будет нести свой тяжкий крест.

В некоторые печенье запекали зерна. Такое печенье отдавали скоту, чтобы уберечь его от болезней.

Птичек пекли весной неоднократно. Они имели разные названия – жаворонки, грачики, птички, голуби.

Жаворонков обычно выпекали в первый день весны, на Евдокию, но только если в этот день была оттепель. Иногда их пекли к началу полевых работ, когда теплела земля.

Жаворонков делали из постного дрожжевого теста.

Для него брали стакан воды, 1 ст. л. дрожжей, 1 кг муки, 4 ст. л. растительного масла, немного сахара и соли.

В теплой воде растворяли дрожжи, добавляли сахар и соль, затем всыпали муку и замешивали тесто.

Добавив масло, вымешивали до тех пор, пока оно не переставало приставать к рукам.

Тесто посыпали мукой, накрывали полотенцем и ставили в теплое место. Когда тесто подходило, его еще раз сбивали и оставляли вызревать.

После увеличения в объеме приблизительно вдвое раскатывали тонкую лепешку, которую разрезали ножом на сегменты. Из нескольких сегментов, завернув их к центру, делали туловище. Оставшимся придавали форму головы, крыльев и хвоста. На хвосте и крыльях делали надрезы. В качестве глазок использовали засушенные ягоды черемухи или березовые почки.

Дети и подростки (реже – молодые девушки) с жаворонками закликали весну, жаворонков привязывали на веревочку и, сидя на крыше сарая, раскручивали над головой или раскачивали из стороны в сторону, иногда бросали с крыши. Жаворонков просили принести весну и унести холодную зиму.

В гаданиях «на жизнь или на смерть» (вот я бы ни за что!) с жаворонками участвовали только девушки, женщины или мальчики-подростки, мужчинам, взрослым парням и старикам счастье в таком гадании предвещало смерть.

Гадающие брали жаворонка и подкидывали его вверх, приговаривая:

Жаворонка, жаворонка,
Жить или умереть?
Или на небо лететь?

Печенье бросали и смотрели, как оно упало: если лицевой стороной вверх – это предвещало гадающему жизнь, а если лицевой стороной вниз – смерть.

Грачики выпекались в день Герасима-грачевника, когда прилетали грачи. Это печенье также делали из постного дрожжевого теста. Хозяйки скатывали из него жгут, который завязывали узлом.

Один кончик жгута приподнимали и придавали ему форму головки с клювом, а другой расплющивали и делали из него хвост с тремя надрезами. Иногда по бокам туловища, вытягивая тесто, формировали крылья. Глаза делали из ягод черемухи.

Грачиков раздавали детям как угощение, для защиты от болезней. Иногда их клали в семена, чтобы потом посадки были защищены от птиц.

Использовали их и в любовных заклинаниях: делили фигурку пополам, одной половинкой угощали того, кто тебе нравится, а вторую съедали. Поскольку грачи всегда ходят парами, то и съевшие печенье будут вместе.

* * *

На Благовещение пекли «голубей», которые также использовались в обрядах: угости «голубем» парня, и он будет любить тебя всю жизнь!

Птичек выпекали в день Сорока мучеников из дрожжевого теста. Печенье представляло собой шарик с клювом, крыльями и хвостом. Иногда их называли не птичками, а колобками.

Каждая хозяйка делала сорок птичек, ими «кормили» сорок утренников – сорок заморозков, выставляя на улицу, тогда посевы не пострадают от холода. А еще обрядовые печенья тайно раскладывали на окнах или крыльцах других домов – главное, чтобы это было незаметно, и никто не знал, кто положил печенье. Раскладывали его по числу живущих в доме. Такие печенья раскладывались «на помин», а если тайна раскрыта, то «поминное действие» терялось и получивший молился за здоровье дарителя.

Таких обрядовых печений в течение года пеклось множество! У каждого было свое предназначение.

И здесь мы снова встречаем кокурки, а еще лесенки, козьи ножки, а масленичное печенье – орешки – пекли всю масленичную неделю. Парни угощали им девушек при катании на лошадях. Орехи делали из сдобного теста в виде небольших шариков, которые жарили в масле.

Со временем вместо печенья стали использовать лесные орехи, семечки и конфеты, а затем просто покупать сладости и угощать девушек. Зачем заморачиваться и печь!

По старому поверью девушка, которую парень угостил

первой, станет его женой, а если две девушки одновременно потянутся за этим угощением, то обе останутся в старых девах!

Торжок: забытая красота вне времени

*С моста идет дорога в гору. А на
горе – какая грусть! – Лежат
развалины собора, Как будто спит
былая Русь.*

Николай Рубцов



Разбудило солнце. Еще вчера, несмотря на конец апреля, было зверски холодно, накрыл ливневый снег с ветром и градом. А сегодняшним утром солнце светило так, словно за окном лето, пробиваясь сквозь шторы, сквозь оконное стекло, будило, подгоняло:

– Ну, сколько можно спать? Ну и что, что 7 утра, вчера вон что было, а сегодня тепло, вставай скорее, лови момент!

После вчерашних прогулок по лестницам и тропам в холмах, да по мостам сил нет, так что самое лучшее – это завернуться в одеяло, не дать солнцу шанса и спать, пока не надоест. Но не тут-то было! Истошно заголосил петух, потом другой, потом залаяла собака, не светом, так звуками поднимая, выгоняя из теплого номера. Спать дома будете, вперед, к новым приключениям!

А потом деревенская улица с невысокими деревянными ломиками и садами приводит на площадь, где уже кипит жизнь провинциального городка, и звонят колокола Ильинского храма, где за сто рублей тебе дадут ключ и отправляют на колокольню с крутой лестницей и видами на всю округу.

Я прочла, что Торжок – город с самым большим количеством торговых точек на душу населения. Не знаю насчет магазинов, а вот храмов здесь точно рекордное количество.

Сюда надо приезжать летом, чтобы неспешно любоваться закатом и нереальными силуэтами Борисоглебского монастыря на высоком берегу реки Тверцы да сидя на белой деревянной резной скамеечке во дворе пушкинского музея. Вдыхать запах трав на крутой тропинке к монастырям и храмам – здесь они все устроились на пригорке, и большинство – разрушенные, забытые, брошенные. Синие с золотыми звездами купола отреставрированного Благовещенского храма даже смотрятся неким новоделом на общем фоне.

Некоторые храмы уже не восстановишь, и стоят они как печальное напоминание о былых временах. Но выскажу крамольную мысль: покрась городок, позолоти купола, побели колокольни – и все, и уйдет та самая, ни на что не похожая, забытая красота.

А времена-то раньше были славные. Второе тысячелетие существует город, носящий названия Новый Торг, затем Торжок, а жители и сегодня называют себя новоторами.

Город часто разоряли, жгли, стоял он на подступах к Великому Новгороду, и кто только не вторгался сюда, от хана Батия до соседних князей – суздальских, тверских, литовских. Но город возрождался вновь, развивался, богател, здесь проходил основной торговый хлебный путь в Великий Новгород.

И с красотой ему повезло: извилистая речка Тверца, холмы, на которых строились храмы и монастыри, колокольным звоном Торжок славился на все окрестные земли.

В 1766 году центральная часть города выгорела в большом пожаре, но восстанавливая Торжок, его топографию сохранили. И сегодня у него очень гармоничный, целостный облик.

Сто лет назад здесь было 40 храмов, к 1940 году не осталось ни одного действующего, а 9 было полностью уничтожено. Сегодня в городе два монастыря, 25 храмов, и, хотя лишь 7 из них действующие, снова «качает Тверца колокольные звоны».

* * *

В полуразрушенном, но прекрасном Борисоглебском монастыре за 100 рублей на нос выдают ключ и разрешают подняться на колокольню. Это вторая высокая смотровая точка города после Ильинского храма на другом берегу Тверцы.

Не успела оглянуться, к спутнику моему подошел грустный божж, который уже давно маялся душой на скамейке.

– Денежками не выручите?

– Последние наличные отдали, извини. Все теперь с безналом

ходят.

– Это не теперь, это во все времена так было, – философски заметил божж. – А может, сигаретка есть? Я очень извиняюсь, конечно!

Получив сигаретку, он подозрительно ее осмотрел:

– Не слабая? Ну тогда повезло, слава богу. – И уже мне: – А знаешь, что этому монастырю 1000 лет? Он основан в 1038 году. Ну тогда он деревянный был. Тебе уже вон про тот храм рассказали?

– Нет еще.

– В XI веке там поляки сожгли прихожан с этими, как их...

– Монахами?

– Ну да, монахами. А потом уже каменный храм поставили. Вон тот.

В общем, нафиг экскурсии, когда такие божжи тут грустят!

Новоторжский Борисоглебский мужской монастырь – один из древнейших русских православных монастырей, основанный преподобным Ефремом около 1038 года, в княжение великого князя Киевского Ярослава I Владимировича. Название обители связано с именами русских князей Бориса и Глеба, в честь которых был заложен первый храм.

Преподобный Ефрем Новоторжский был слугой благоверных князей, после их мученической кончины решил оставить мир и посвятить свою жизнь служению Богу. Из Киева преподобный пришел в землю древлянскую и рядом с нынешним городом Торжком устроил странноприимный дом на реке Дорогоще, где ходил за больными и всем служил сам, давая приют и успокоение всем страждущим. Чуть позже он устроил обитель на берегу реки Тверцы на горе, так и возник Борисоглебский монастырь.

Трижды монастырь горел в междоусобных войнах: в 1167, в 1181, 1372 годах, в 1237 году подвергся нападению монголо-татар. От Литвы и поляков он пострадал дважды. Первый раз – во времена великого князя Александра Невского, в 1258 году, когда литовцы захватили город Торжок и разорили монастырь, второй раз – в 1609 году, в царствование Василия Шуйского. Монастырь и город были разорены поляками, деревянная церковь Введения Пресвятой Богородицы была сожжена, и в ней погибли в пламени архимандрит монастыря Константин с братией и мирянами. Эту историю по-своему и рассказал наш неожиданный «экскурсовод».

После стольких разорений монастырь так обнищал, что в конце XIV – начале XV века в ней не было ни одного инок, знавшего грамоту, достояние монастыря по описи было очень скудным.

Но вскоре все изменилось, и в монастырь пришло процветание, хотя здесь всегда сохранялась строгая монашеская жизнь.

Процветание монастыря продолжалось до 1917 года. К 1925 году братию распустили, а в монастыре разместили сначала тюрьму строгого режима, затем лечебно-трудовой профилакторий для алкоголиков, а в последние годы – Всероссийский историко-этнографический музей. Дирекция музея пыталась реставрировать изуродованный тюрьмой архитектурный ансамбль, восстановили Свечную башню и участок крепостной стены, окружающей монастырь.

В 1993 году было принято решение о совместном использовании монастыря музеем и православной церковью, в 1995 году здесь поселились пять монахов, еще через два года монастырю было передано здание Введенского зимнего храма и начались работы по его восстановлению.

Архитектурный ансамбль монастыря необычен и прекрасен, несмотря на обшарпанность и следы стройки. Кто-то назвал Торжок русской Флоренцией, мне же здесь веяло востоком и Византией. Издали, с другого берега Тверцы, собрание храмов монастыря смотрится нереальным сказочным дворцом, особенно вечером, на закате.

Сначала проходишь дальше благоустроенной набережной с красивыми особняками, выстроенными в общем стиле города. Дальше дорожка ведет по самому берегу, вдоль деревянных домов, и вот вспыхивают лучи заходящего солнца на старых куполах, и отражаются храмы и колокольни в быстрых водах небольшой речки.

* * *

Мальчишки лет 10–12 сидят на белых скамеечках в садике Музея Пушкина и смотрят на закат над рекой, поедая чипсы. Молча смотрят, что удивительно, видно, что нравится им эта картина, хотя живут здесь всю жизнь, вроде привыкнуть должны. Тут один из пацанов поворачивается к нам:

– Вон ту церковь сфотографируйте, красивая же!

– Отстань, они сами знают, что снимать, – это уже другой.

– У детей фантазия лучше! – парирует первый.

– А вы церковь, построенную без единого гвоздя, видели? – это уже все вместе.

Торжок на закате прекрасен.

Старо-Вознесенская церковь, «без единого гвоздя», о которой говорили мальчишки, поставлена в 1653 году, она хорошо видна дальше на высоком берегу, после Борисоглебского монастыря. На высоком четверике храма поставлены три постепенно уменьшающихся восьмигранных яруса, с луковичной главкой на самом верху. Высота деревянного храма – 34 метра, здесь сохранился уникальный интерьер с росписями клеевыми красками XVIII века.

В 1854 году построили каменный Вознесенский храм, деревянную церковь закрыли, и она долго пустовала, пока настоятель Борисоглебского монастыря в 1883 году не убедил горожан вновь открыть храм. Его освятили в честь Тихвинской иконы Божией Матери, но чтобы сохранить память о прошлом, стали называть Старо-Вознесенской. Здесь теплая и уютная атмосфера.

В народе говорят, что церковь так долго простояла потому, что до ее постройки бревна в течение года вымачивали в чесночном растворе.

К 1854 году церковь сильно обветшала и было принято решение построить взамен нее новую каменную. Сносить деревянную не стали из-за ее красоты, но это лишь легенда – просто прихожане попросили поставить теплый храм поближе к Старицкому тракту, чтобы не надо было далеко идти от дороги.

Воскресенский девичий монастырь возвышается над левобережной частью городка, и его тяжеловесные сооружения видны отовсюду.

Основан он был в конце XVI века, по преданию, при разборке старых деревянных сооружений бревна сожгли, пепел собрали в мешки, привязали тяжелые камни и опустили в воды Тверцы.

Нынешний классический храм построен в 1796 году, колокольня осталась прежней, барочной. Считается, что именно здесь, в приюте для бедных девочек и сирот при монастыре, и зародилось знаменитое искусство новоторжского золотого шитья. Сегодня сувениры, расшитые золотым шитьем, можно купить в киосках в центре, в гостиницах города.

В начале XX века в монастыре проживало около 250 послушниц. Появился монастырь и на одной из фотографий Прокудина-Горского.

Но сегодня, к сожалению, монастырь закрыт, и кажется, что восстановить былую красоту по прошествии стольких лет уже невозможно.

А вот два стоящих рядом внушительных храма, доминирующих над правым берегом, уже в строительных лесах.

Неудивительно, ведь один из них – **Спасо-Преображенский собор** – был построен в 1815–1822 годах по проекту знаменитого Карла Ивановича (Карло ди Джованни) Росси, создателя русского ампира.

Примыкающий к нему не менее «солидный» храм – **Церковь во имя Входа Господня в Иерусалим** – построен по проекту губернского архитектора Львова на средства новоторжских купцов братьев Степана, Якова и Михаила Уваровых, как «теплый храм» Спасо-Преображенского собора. Реставрационные работы идут полным ходом, отражается солнце в куполах, а рядом кипит жизнь на небольшой площади, где останавливаются местные автобусики.

Невозможно рассказать про все церкви Торжка, но именно в этом сочетании колоколен и старых фасадов сохранившегося ансамбля старого города его очарование.

* * *

На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке,
Жареных котлет отведай
(именно котлет)
И отправься налегке.

(Из письма Пушкина Соболевскому)

В 1725 году через Торжок прошла проложенная Петром I «государева дорога», соединившая Москву и Санкт-Петербург. Торжок был восьмой из 26 станций, если считать от Москвы, и считался одним из самых приятных мест для остановки и отдыха.

«Историко-статистическое описание г. Торжка», сделанное иеромонахом Илиодором в начале XIX века, рассказывает, что в Торжке было 35 заведений: 3 трактира, 5 харчевен, 7 ренсковых погребов (магазинов, торгующих алкоголем навынос), 18 питейных домов, почтовый дом и 2 гостиницы.

И в те времена мнения путешественников об одних и тех же заведениях разнились кардинально. Например, некий Николай Греч, проезжий журналист, написал, что «вино здесь – кандидат десятого класса в уксусы. Лучше всего спросить щей, и если посреди плавающего в них жиру откроешь признаки мяса, поблагодари судьбу и спроси: готовы ли лошади?»



Борисоглебский монастырь



Левый берег Тверцы



Введенская церковь над холмами



Виды с Введенской церкви



С колокольни свечной башни



Свечная башня над холмами

Княжна Мария Волконская (в будущем ставшая матерью писателя Льва Николаевича Толстого) в своих записках отзывалась просто: «Мы в Торжке сделали легкий обед, который нам стоил 4 рубля 30 копеек», здесь же она стала

обладательницей сафьяновой сумочки (подозреваю, что с новоторжским золотым шитьем).

Торжок стал знаменит с легкой руки Пушкина, который останавливался здесь не менее 25 раз. Любопытный момент: он занимал комнату, находившуюся на втором этаже в правом крыле дома. Окно комнаты с фонарем-эркером выходило на площадь, из окна была видна вывеска: «Евгений Онегин – булочных и портновских дел мастер».

В своих письмах Пушкин хвалил жене и друзьям гостиницу Пожарского.

Постоялый двор был открыт в XVIII веке ямщиком Дмитрием Пожарским и был одним из многочисленных подобных заведений, хотя и дорос до гостиницы с трактиром. В 1811 году заведение унаследовал сын Дмитрия Пожарского, Евдоким Дмитриевич, а затем управление взяла на себя Дарья Евдокимовна, внучка Дмитрия и дочка Евдокима. Тут-то все и случилось.

За следующие двадцать лет через гостиницу, по словам академика Лихачева, «прошла вся русская культура XIX века»: Жуковский, Сумароков, Гоголь, Аксаков, Тургенев, Толстой. Гостем заведения Пожарских были композитор Шуберт с женой и французский писатель Теофиль Готье. Император Николай I останавливался только в Торжке, Тверь он не любил, говорил, что там к столу подавали блюда по завышенным ценам, любил он деньги считать.

Что же привлекало гостей в кухне Дарьи Пожарской? Конечно, знаменитые котлеты, которые получили ее имя.

Легенда рассказывает, что во время приезда императора Николая I (в другом варианте – Александра I) в трактире не оказалось свежей телятины, и хозяйка вышла из положения, предложив царю куриные котлеты, которые невероятно понравились.

После этого император всегда заезжал к Пожарской, которая расстилала между каретой и входом в трактир соболью шубу. Он любил побеседовать с хозяйкой, которая меж разговорами хлопотала о развитии Торжка.

Говорят, что Дарья Евдокимовна неоднократно призывалась ко двору (для стряпанья знаменитых котлет!), хотя считается, что это только легенда. Сохранился ее портрет работы художника Тимофея Неффа, на картине она настоящая красавица – ох, не котлеты влекли в трактир именитых постояльцев! – сегодня портрет находится в пушкинском музее Торжка.



Улочки Торжка

Иностранный гость, Теофиль Готье, рассказывал, что рецепт куриных котлет был дан хозяйке постоялого двора одним несчастным французом, который не мог иначе заплатить за приют и таким образом помог этой женщине составить целое состояние.

Красавица Дарья замуж не выходила, отдавая всю свою жизнь гостинице, а закончилась ее история печально. Между Москвой и Санкт-Петербургом проложили железную дорогу, и Торжок повторил судьбу многих городков, оставшихся не у дел. Дарья не смогла вернуть родне деньги, занятые на переустройство гостиницы, в 1854 году она умерла и имущество отошло господину Федухину, мужу младшей сестры, который ради маркетинга, как сказали бы мы сегодня, взял двойную фамилию Федухин-Пожарский. Но увы, рецепт знаменитых котлет не сохранился, заведение пришло в упадок и в 1905 году было продано новому владельцу, устроившему при гостинице клуб, а затем синематограф.

Здание гостиницы Пожарских до сих пор украшает Торжок, а в городе регулярно проходит фестиваль пожарских котлет, его выигрывает то одно, то другое заведение, возникают даже варианты пожарских котлет с капустой и грибным соусом.

На фестивале, проходящем ежегодно в июне, проходят мастер-классы по приготовлению новоторжской пастилы, блюд исторической кухни, пикники, фольклорные игры, детские мероприятия.

Казалось бы, что проще: рубленое куриное филе, сливочное масло и панировка? Но был, был секрет у Дарьи Пожарской, не зря ее котлетами так восхищались даже венценосные особы и искушенные путешественники. Секрет этот прекрасная дама Торжка унесла с собой. А может, и правда все дело в красоте и личности хозяйки?

ГДЕ ПОЕСТЬ?

Лучшие пожарские котлеты в Торжке, как считается, готовят в двух заведениях.

* * *

В ресторане гостиницы «Староямская», расположенной чуть за городом, здесь и номера хорошего уровня, и ресторан хвалят, и конкурс на лучшие котлеты они периодически выигрывают.

Адрес: Калининское шоссе, 5.

* * *

В Ресторане «Оникс» – еще одном неоднократном победителе конкурса, рядом расположен одноименный небольшой отель.

Адрес: ул. Медниковых, 4, самый центр старого города на правом берегу.

* * *

Ресторан «Бирхоф» – победитель конкурса в 2019 году, в меню три варианта пожарских котлет, они отличаются весом, панировкой и ценой. Их гордость – котлеты, приготовленные по рецепту 1853 г. с соусом из белых грибов, квашеной капустой и картофелем по-деревенски.

* * *

Ресторан «Комильфо» при гостинице «Торжок» – оба заведения рекомендую от души, несмотря на интерьер в стиле «богатых 90-х», здесь номера очень хорошего уровня, уже забытые в России индивидуальные зубные щетки и бритвенные наборы, радушный персонал, но мы же с вами о ресторанах? Так вот ресторан – рай для любителя простой добротной и очень вкусной кухни, лапша выше всяких похвал. Прекрасны домашние котлеты, холодные закуски, и пожарские котлеты оказались очень недурны.

Адрес: ул. Вокзальная, 6, самый центр правобережной части, два шага от набережной и музеев

* * *

Кафе «Лира» во дворе пушкинского музея, в парке над рекой, белое светлое здание, напоминающее чайный павильон.

Адрес: ул. Дзержинского, 75а.

С улицы не видно, не зная, что кафе над рекой, в музейном дворе, – не найдешь.

* * *

В ноябре 2021 года Минсельхоз РФ объявил победителей второго национального конкурса региональных брендов продуктов питания «Вкусы России». Свои продовольственные бренды заявили более 700 участников из 84 регионов страны, бренд «Пожарская котлета» из Торжка вошел в тройку победителей.

Игнатий Радецкий в книге «Альманах гастрономов» опубликовал рецепт пожарских котлет при жизни Дарьи Пожарской в 1853 году. Рецепт прост: в куриный фарш (рубленный ножом, никаких мясорубок!) добавляется сливочное масло (по весу – в половину мяса), выделанные котлеты панируются в тертом хлебе (хлеб терся через решето – в крошку) и яйцо и жарятся в сотейнике.

По второму рецепту того же автора предлагается к курятине добавить телятину или баранину, а масла положить значительно меньше – примерно 100 г на 900 г фарша.

Согласно более поздним рецептам начала XX века, пожарские котлеты можно делать из телятины и с добавлением хлеба и/или картофеля.



Пешеходный мост через реку Тверцу



Торжок классический

РЕЦЕПТЫ

ПОЖАРСКИЕ КОТЛЕТЫ

современный рецепт

Ингредиенты:

500 г куриного филе

2 ст. л. топленого сливочного масла

2 ст. л. сливок (жирность 35 %)

2 ст. л. питьевых сливок (10 %)

300 г пшеничного хлеба

соль по вкусу

сухари для панировки (крупные кусочки)

Куриное филе мелко рубим ножом, хлеб замачиваем в питьевых сливках, отжимаем хорошо (сливки не выливаем) и добавляем в филе. Перемешиваем, добавляем топленое масло, снова хорошо перемешиваем, теперь смешиваем два вида сливок, добавляем в фарш, подсаливаем по вкусу.

Формируем котлеты. Обваливаем в сухарях и выкладываем в сливочное масло на сковороду, жарим до готовности.

Сливочное масло (не топленое) добавляем в филе в замороженном и наструганном виде.

Фарш вымешиваем как тесто.

Руками, каждый раз обмакивая их в воду, формируем котлеты. В середину каждой кладем кусочек сливочного масла.

Обваливаем в панировке из белого хлеба, предварительно замороженного и натертого на крупной терке.

Этот вариант кажется мне более похожим на старый, но тут я не эксперт. Кстати, котлеты Дарьи Пожарской, по описанию современников, были чуть меньше ее небольшой женской ладони. После ее смерти, ругая невкусные котлеты у нового владельца трактира, современники отмечали, что котлеты были слишком большими.

* * *

Во времена, когда Торжок посещал Пушкин, жили здесь мальчик и девочка, Ник и Ангела. Они были неразлучны, но судьба развела их по дальним краям. Встретились они лишь ближе к старости, чтобы никогда не расставаться, случайно: Ангела так и приходила каждый день в лавку, где однажды ее окликнул пожилой мужчина, и они сразу узнали друг друга, Ник вернулся, чтобы никогда больше не уезжать, и они прожили старость вместе. Фигурки мальчика и девочки, а на другом окне – дамы и господина в кофейне «Ангеловъ» – это они, Ник и Ангела.

Историю эту придумал человек под псевдонимом Ник Ангелов, который пишет детские сказки. И создал кофейню «Ангеловъ» на улице Красная Гора, по середине спуска между Ильинским храмом и пешеходным мостом через реку Тверцу.

В Торжке сегодня открылись еще две кофейни, но будете здесь – именно кофейня «Ангеловъ» и ее лавка сладостей с песнями канарейки и уютнейшим рустикально-бохо-антикварно интересным интерьером обязательна к посещению!

На первом этаже здесь лавка, на втором кофейня, в окнах на обе стороны и маленькая деревенская улица, и речка с домиками и храмами на другой стороне. Сегодня это одна из теплых и уютных достопримечательностей Торжка.

* * *

Такой город, как Торжок, не может обойтись без легенд.

Здесь говорят, что в старину на смотровой площадке колокольни надвратной церкви Борисоглебского монастыря, куда сегодня пускают за сто рублей, выдавая ключ в монастырской лавке, купцы совершали самые выгодные сделки, такая существовала традиция.

А на Свечную башню монастыря каждое утро выходил монах в черном или белом одеянии. Если в белом – погода будет хорошая, если в черном – плохая. Народ по утрам ждал «метеоролога-предсказателя», чтобы узнать погоду на грядущий день. Вот только по слухам, в монастыре был барометр, и монах прекрасно знал, какая будет погода без сверхъестественных способностей или чудес!

Лестница к набережной по преданию построена хромым графом, чье имя потерялось в истории. Обидно было графу хромать одному, вот и приказал он построить лестницу настолько неудобную, что все идущие по ней начинают хромать. В городе лестницу так и прозвали – «хромая».

Здесь есть легенда о подземных ходах между монастырями и о русалке, каждый вечер приплывавшей в полночь к большому камню на реке Тверце. Кто увидел ее, тому удача будет! Но когда уровень реки поднялся, камень скрылся под водой и русалку больше не видели.

Редкое для русских городов изображение голубей на гербе родило легенду о том, что именно Торжок был древним Коростенем, сожженным княгиней Ольгой. Способствовали распространению легенды и похожие названия, Коростень был центром древлянской земли, а Торжок – городом деревской пятины. Историки легенду не подтверждают, разные это места, тем не менее разговоры о том, что Торжок – сожженный и возродившийся Коростень, ходили здесь долго.

Изображение шести голубей с красными ошейниками на голубом поле пытались объяснить и как отражение занятий «голубиным спортом в древности», и как шесть дорог, соединяющихся в городе – центре торговли хлебом. А. Н. Островский рассказал легенду о том, как Екатерина II, проезжая через Торжок, обратила внимание на обилие голубей в городе и приказала поместить их в уездный герб.

Но герб появился гораздо раньше и до сих пор остается геральдической загадкой. И кто знает, а вдруг легенда права!

Когда Торжок чеканил свою монету, на ней также был изображен голубь.

Еще одна легенда рассказывает: когда город осадили татары, шесть почтовых голубей отправили жители за помощью, долетели

лишь три, но на гербе увековечили шесть. Эта цифра вообще играет мистическую роль в жизни города: шесть голубей на гербе, шесть дорог, выходявших из шести ворот города в давние времена. Не знаю, считал ли кто-то, но не удивлюсь, что и холмов, на которых построен город, тоже шесть!

Голубь появляется в Торжке еще раз: достопримечательностью Старо-Вознесенской церкви было паникадило в виде голубя с распростертыми крыльями, на которых устанавливались подсвечники со свечами.

Еще говорят, что в Торжке долгое время варили клей, а делали это из костей, так имя Кощей – не обязательно бессмертный – пришло на Русь из Торжка.

На улицах Торжка теряешься во времени. Здесь нет лубочности Суздаля или Плёса, очаровательного уюта сказочного Гороховца. Как сказал мой сын, Торжок – это не лубок и не ностальгическая «Россия, которую мы потеряли». В этом городе возникает ощущение, что ты попал в 20-е годы прошлого века: только-только прошла революция, стоят закрытые потрепанные храмы, бабки наливают ведра в колонке на фоне кованого балкона.

На площади Ананьева на правом берегу любишь красивый зданием бывшего магистрата, поднимаешь глаза на закрытую Георгиевскую церковь, а справа тяжеловесной восточной крепостью вырастает бывший Успенский храм. Чуть выше на холме – новодел для туристов, деревянный новоторжский кремль, зато виды оттуда хороши.

В Торжок обязательно надо приезжать летом, когда он весь утопает в зелени и становится необыкновенно привлекательным.

Но и ранней весной, когда драматические тучи подчеркивают красоту его храмов, Торжок очень хорош. Идешь по улочке с обшарпанными фасадами, кажется, уберешь машины – и полное погружение в прошлое, а в конце улочки среди домов виднеется колокольня закрытой церкви, и это окажется церковь Климента, папы римского, окончательно убедив в нереальности происходящего с тобой в этом городке.

Чуть выше, на зеленом холме башней-ротондой кажется издалека классическая старообрядческая Покровская церковь, тут и там колокольни или круглые тяжелые купола на старых колоннах. Стоит опустевший путевой дворец Екатерины, пугая пустыми окнами, но тут же яркой бирюзой отражается в весенних лужах гостиница Пожарских, поют петухи.

Над холмом с прошлогодней травой вырастает Свечная башня, поражает нереальным сочетанием куполов, фасадов и колоколен Борисоглебский монастырь, вдали тянется ввысь

деревянная Старо-Вознесенская церковь, а в киоске на площади продают полуфабрикаты пожарских котлет. И дворянско-резные смотровые площадки со скамеечками, и лента быстрой реки, и лохматые коты – все это Торжок, где «качает Тверца колокольные звоны».

Так хочется, чтобы отреставрировали город, его церкви, иначе все просто погибнет! Но смотришь на купола сияющего новыми красками храма и понимаешь, что все потеряется, уйдут гармоничность, необычность, атмосферность, на смену которым придет лубочность.

Вот и разводишь руками, и не знаешь, как лучше, и радуешься, что успел увидеть обветшалую красоту Торжка...

* * *

Странствия – лучшее занятие в мире. Когда бродишь – растешь, растешь стремительно, и все, что видел, откладывается даже на внешности. Людей, которые много ездили, я узнаю сразу из тысячи.

Скитания очищают, переплетают встречи, века, книги и любовь. Они роднят нас с небом. Если мы получили еще недоказанное счастье родиться, то надо хотя бы увидеть землю.

К. Г. Паустовский

В путешествиях по России есть свои сложности. Это только кажется, что раз ты дома – то все проще. Но если привык к определенному, причем недорогому, комфорту, то ахаешь от цен за приличные места проживания и ужасаешься условиям неприличных. У каждого – свои предпочтения, например, мне не раз высказывали, что Плёс неприлично дорог, а я сталкивалась с завышенными отзывами о совершенно некомфортных гостиницах.

Увы, если захотелось аутентичной, трогающей душу красоты, то можно быть уверенным, что не только нормального жилья там не найдется, а еще и поесть будет негде, но ведь это все решаемо, стоит только захотеть.

Расстояния, опять же: ругаешься, проводя совершенно ненужные, отнимающие время, 15 часов в поезде, но выглянешь случайно в окошко ночью – а там расступается густой лес, и выныривает уснувшая деревня, где лишь в одном далеком домике горит свет, а над деревней, лесом, полем, светит огромная холодная луна. И стук колес убаюкивает, и засыпаешь, и тебе снятся сказки и истории этих лесов, и этих деревень, и вон того

озерца, где просто обязательно должны были жить русалки, в зарослях неньюфаров! И леший, леший, конечно, «водит» в этом густом лесу.

Правда, погода еще непредсказуема. То ползаешь из последних сил в дикую жару по холмам Тутаева, то ливневый снег в конце апреля сносит тебя с дороги в Торжке или засыпает по щиколотку где-нибудь в Ярославле в мае. Так и времени на путешествие в удовольствие совсем не остается!

Но однажды ты отстаешь от регламентированного тура на теплоходе или автобусной группы, которая ровно в полдень по расписанию подходит к старинному собору, и это вполне интересно, но ты не увидишь, как вспыхивают первые лучи солнца на его куполе, как отражается белый храм в сумерках в водах Нерли. И ты отстаешь, ведь лишь одинокие путешественники приходят к Богу (можно ли не верить классику!), и оказываешься в небольшом городке, где лениво течет жизнь, сопротивляясь стремительности современного мира.

Перекинут понтонный мост через стремительную узкую речку, видевшую и сражения, и княжеские рати, и ты впервые ощущаешь единство – истории, архитектуры, атмосферы городка и тебя сегодняшнего, словно крепкая связь установилась между вами и уже никогда не разорвется.

А в завершение картины в маленьком кафе тебе нальют тарелку домашней лапши, на домашней курочке, и ложка стоит в густом оранжевом супе. И хреновуха – непременно! – и огурчик хрустящий, упругий, только что из рассола. И яблочки моченые в соломе, и сало со слезой, и холодный мятный квас.

И тогда, несмотря на все расстояния и непогоды, тебя накроет ощущение полного и всеобъемлющего счастья. Все получилось так, как надо, и сколько еще впереди – городков, их историй, вкусных рецептов. И значит, у нас у всех обязательно будут новые открытия, и мы непременно встретимся... в России!



Юлия Владиславовна Евдокимова Потаённая Россия. От блинов до ухи: путешествие за рецептами и тайнами старых городов

*О России петь – что стремиться
в храм*

*По лесным горам, полевым
коврам...*

Игорь Северянин

*Настоящее открытие в
путешествии заключается не в том,
чтобы увидеть новые пейзажи, а в
том, чтобы обрести новые глаза.*

Марсель Пруст



© Ю. Евдокимова, текст, фото, 2024

© ООО «Издательство „Эксмо“, 2024

ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва 2024



* * *

– Куда ты поедешь в отпуск?

– В Нерехту.

– Куда? – прямо-таки опешила подруга. – Что это такое вообще? Где это?

А по моем возвращении пошутила:

– Новую книгу ты должна назвать «Куда Макар телят не гонял».

– «А мы поехали – и понравилось!» – подхватила я.

Куда же не гонял телят этот самый Макар? А куда только не гонял, говорят! Уж очень беден был: на заливные луга да богатые пастбища его не пускали, вот и приходилось бедолаге гнать своих телят туда, куда никто другой не решался. А уж те края, куда и сам пастух со своими телятами не добрался, – совсем глухомань. Не ведут туда проторенные пути-дороги, прячутся эти места среди глухих лесов и болот.

Но надо ли нам туда, в потаенные места? Обязательно! Там нас ждут тишина, крики чаек и закаты над водой на вполне себе ухоженных набережных. Страшные истории и романтические легенды. И простая жизнь, о которой мы, жители больших городов, порой и представления не имеем. А еще мы поедем туда за искусством, за историей, которая казалась скучной страницей в учебнике, а тут она живая, словно всё только вчера случилось.

И конечно, за интересными рецептами, сохранившимися в глубинке: за окрошкой на рассоле, за многослойным пирогом с сомятиной, за судаком тяпаным, да за пирожками монастырскими над речкой с кисельными берегами. Не завязнешь на этих берегах, гороховый кисель твердый, держит крепко.

Я урбанист до мозга костей, и отправь меня в дальние места, куда и транспорт-то ходит редко, дней через пять заню и домой запрошусь, к кофейням и пирожкам. А вот на выходные – подальше от суеты, от шума, от загазованного воздуха – получается идеальная поездка. Тем более что все места из этой книги совсем рядом, в двух шагах от больших городов.

Но если некоторые на слуху и популярны, то в другие попробуй доберись, туда и Макар... ну, вы поняли! Придется потрястись в однорельсовой «кукушке», а потом два километра по лесу.

Но даже лесные дороги приводят в большие города. И я расскажу о двух замечательных городах с богатейшей историей, да еще и связанных между собой – о Костроме и Казани. Казалось бы, что общего? Вот и узнаем.

В некоторые места можно поехать только летом: сколько бы ни было в маленькой деревне монастырей и храмов, а под дождем там не погуляешь, в распутицу туда не проедешь, а зимой... Ох, уж эта наша зима! Пока добежишь сто метров до ближайшего кафе в -32°C – сам в ледышку превратишься: тут уж ни саночки, ни конфетки-бараночки не в радость. И даже в очень туристическом Суздале у девочки-официантки руки дрожат от холода: трудно прогреть в мороз старое каменное здание. А что уж говорить о монастырях в чащах лесных...

Другие места прекрасны в цветении садов, а в одно из них вообще надо ехать в разлив реки, чтобы увидеть гонки расписной

потешной флотилии, а есть таинственное место, куда едут исключительно за туманами... И как прекрасна средняя полоса России осенью, когда засыпаны листвою улицы и всё вокруг горит золотыми, багряными, бордовыми красками!

Но есть города всепогодные, где всегда согреешься горячим кофе или какао, забежишь с мороза в пекарню и окунешься в сладостные ароматы, да и хреновуху с медовухой не зря придумали! И от жары есть где спрятаться, а вечером насладиться прохладой, что спускается на землю после заката...

Так что позову я вас в этой книге в разные места. В места потаённые, вроде рядом – а поди доберись, настоящее приключение! Ждут там разбойничьи клады, плачет слёзный камень, затаилась Баба-Яга в чаще. И в места известные: архитектурным памятникам, старым историям и местным привидениям. Там везде красиво, интересно и вкусно.

Мы узнаем, как варили опеканную уху, как тяпали судака на тельное, откроем секретные ингредиенты костромских блинов и научимся готовить постные блюда по монастырским рецептам. И пирогов будет множество, ведь какая татарская кухня без выпечки и какие волжские города без рыбных кулебяк! И истечет мёдом чак-чак, и пастушья ватрушка из старинного русского городка позовет к столу.

Давайте отправимся в путешествие. Сначала по страницам этой книги, а потом и в дорогу. И обязательно на кухню: почувствовать ароматы и попробовать блюда по рецептам, проверенным временем.

Как говаривал когда-то Аристотель, путешествия того стоят!

Глава 1. Куда Макар телят не гонял



Идеальная деревня Палех Ивановская область

Молодежь Палеха очень строга на вид. Они напоминают мастеров-ремесленников старой Фландрии.

Ромен Роллан



Он совсем другой, Палех. Здесь нет меланхоличной грусти Плёса, нет очаровательной лубочности Суздаля. У Палеха свое лицо, и, хотя ты понимаешь, что именно туристичность места сделала из него ухоженную и уютную деревню, это радует. Неудивительно, что он вошел в перечень самых красивых деревень и городков России, о чем гордо сообщает табличка на въезде. И тем более неудивительно, что эти места вызывали и до сих пор вызывают вдохновение у художников.

История Палеха уходит в глубокую древность, существует несколько версий происхождения этого имени. Во-первых, в этих местах в густых лесах среди болот жили когда-то угро-финские племена; «палех» на угро-финском означает «возвышенное место». Во-вторых, название могло произойти от слов «пал, палить» –

выжигать лес для постройки домов, вспашки полей.

Первое письменное упоминание о Палехе относится к XVII веку. Но историки считают, что Палехом, как и другими близлежащими селениями, в XIV–XV веках владели русские князья Палецкие (Палицкие) и Палех являлся центром удельного Палецкого княжества.

Предполагается, что иконописцы пришли в Палех и окрестные деревни в 1238 году, после взятия Владимира татарами, когда люди, в том числе иконописцы-монахи, бежали в дремучие, непроходимые леса. Иконописание уже тогда было родовым делом, и существовали целые семейные династии, где мальчики становились иконописцами по рождению.

К XVIII веку искусство палехских иконописцев славилось собственным стилем, названным позже «палехскими письмами». Палехские иконы известны особой тонкостью письма, яркими темперными красками с применением золота на одеждах святых. Палешане и больших форм не сторонились – участвовали в росписи и реставрации многих церквей и соборов по всей России: Дмитровского и Успенского соборов Владимира, Благовещенского собора Московского Кремля, Успенского собора Свияжского монастыря, Софийского собора в Новгороде, Новодевичьего монастыря в Москве и многих других. Мастерской братьев Белоусовых была расписана Грановитая палата Московского Кремля.



Палехская миниатюра

Русский историк Георгий Дмитриевич Филимонов, один из основателей первого в Москве Публичного музея и заведующий архивом Оружейной палаты, побывал в Палехе в 1863 году:

«...В деле иконописи ни одна местность не может сравниться в настоящее время с Палехом, потому что иконопись здесь не одно средство, а цель. Вместо жалких крестьян-ремесленников я совершенно неожиданно встретился с народом развитым, исполненным светлых убеждений и знающим свою историю...» – так с легкой руки Филимонова Палех прозвали «село-академия».

Слава села вышла за пределы России; из переписки Н. М. Карамзина известно, что немецкий поэт Гёте на склоне лет мечтал приехать в Палех и увидеть, как среди русских просторов художники, больше похожие на крестьян, пишут по дереву иконы, которым позавидовали бы византийские мастера. Владимирский губернатор А. Н. Супонев даже послал в подарок Гёте в Веймар две иконы работы палехских иконописцев братьев Каурцевых.

Иконопись Палеха стала гордостью русского искусства. Но пришел XX век, и после революции семьи иконописцев остались без средств к существованию. Нужно было как-то выживать, и Палех вновь прославил русское искусство, создав палехскую миниатюру. В ней сохранились вековые традиции иконописцев, но изменилось содержание.

Родоначальником нового палехского стиля считается Иван Голиков, который в московской мастерской Александра Глазунова написал первую работу в так называемом палехском стиле. Эта работа называлась «Адам в раю». Мастера освоили роспись на новом материале папье-маше, из которого изготавливали шкатулки, пудреницы, украшения, и перенесли на них традиционную для древнерусской иконы технологию темперной живописи и условную стилистику изображения. Впервые палехские миниатюры на папье-маше представили на Всероссийской сельскохозяйственной и кустарно-промышленной выставке в 1923 году, где они получили дипломы. Через два года палехские миниатюры экспонировались на Всемирной выставке в Париже и получили там золотую медаль.

В 1932 году, после московской выставки «Искусство Палеха», вызвавшей необычайный интерес публики, возник Союз художников Палеха, в 50-е годы образовались Палехские художественно-производственные мастерские Художественного фонда СССР, просуществовавшие до 90-х годов.

Но Палех интересен и сам по себе: это уютное и красивое место, особенно в летнее время, когда радуют глаз деревянные домики с расписными окошками среди высоких деревьев, за

заросшими палисадниками.

На фоне синего неба серо-голубой цвет Крестовоздвиженского храма смотрится особенно нежным. Храм в стиле нарышкинского барокко возведен на средства жителей в 1762–1774 годах мастером Егором Дубовым. Роспись внутренних помещений закончили к 1807 году, фресковая живопись выполнена палехскими мастерами под руководством братьев Сапожниковых, владельцев иконописной мастерской в Москве. Храм устоял в годы советской власти благодаря хитрости жителей: они обратились в Наркомпрос РСФСР с просьбой о включении храма в экспозицию музея. Весной 1936 года имущество Крестовоздвиженского храма, в том числе и древние иконы, было передано Государственному музею палехского искусства, что, собственно, и спасло храм и всё его содержимое.



В Палехе все чисто и ухожено



В Палехе



Деревянный Дом культуры в Палехе



Маленькая речка в Палехе

Храм на холме и сегодня самая высокая точка Палеха. А в фонтане советских времен летом плавают утки.

Вдоль центральной улицы – конечно, Ленина – по обе стороны расположились опрятные кирпичные и деревянные особнячки в 1–2 этажа, часть из которых занимают музеи, часть – административные учреждения, а некоторые остаются жилыми. В разные стороны расходятся уже совсем деревенские улочки, но это пастораль в хорошем смысле: все опрятно, зелено, мило. Огромные сады заполняют Палех в конце лета ароматом яблок.

На улице Баканова стоит Дворец культуры, классический образец сталинского ампира, полностью выстроенный из дерева, включая колонны. Такой же ухоженный, как и прочие здания Палеха.

И речка имеется, узенькая, с пешеходными мостиками.

Палехский музей находится в двухэтажном особняке, который раньше принадлежал владельцу иконописной мастерской Дмитрию Салаутину. В 2014 году здание было отреставрировано, среди экспонатов – знаменитые палехские иконы.

Чтобы выработать собственный стиль, иконописцы Палеха собирали и изучали работы мастеров из других регионов, поэтому сегодня в музее можно увидеть иконы, привезенные когда-то из Тверской, Вологодской, Архангельской, Костромской областей.

После того как работы палехских мастеров вновь получили международную известность, Внешторг СССР продавал их за валюту в другие страны. Эти первые «советские» работы можно увидеть в музее и... повеселиться: работы в иконописной традиции с названиями вроде «Суд пионеров над Бабой-Ягой» не могут не вызвать улыбку.

Среди самых ценных экспонатов музея в Палехе – икона «Акафист Спасителю» 1770 года. Она считается эталоном палехского стиля иконописи.

В 1974 году в Палехе открылся Дом-музей Павла Дмитриевича Корины, народного художника СССР, лауреата Ленинской и Государственной премий. П. Д. Корин сохранил дом, построенный его семьей в конце XIX века, завещал его городу вместе с обстановкой и уникальной коллекцией икон, иконописной графики и западноевропейскими гравюрами. В музее представлены и работы многих членов династии художников Кориных – отца, братьев и самого П. Д. Корины: «Ветка рябины», «Палех строится», «Пейзаж с соснами».

Сегодня в небольшом поселке действует около 10 музеев, посвященных здешним художникам, скульпторам и уникальной палехской миниатюре.

Палех – очень туристическое место. На центральной улице висит яркий плакат в традиционном палехском стиле, на котором изображены основные достопримечательности. Но большинство приезжает сюда на день, остановиться в Палехе можно лишь в двух местах – гостевом доме «Ковчег» и гостевом доме «Дом-Театр», второй сдается целиком и стоит намного дороже. А еще в Палехе есть неплохая кофейня, расположенная в арт-центре.



Палех, собор



Палехские окошки



Резные домики Палеха



Палехские улочки

Добраться сюда очень просто: скоростная «Ласточка» до Шуи и 20 км на такси. Остановиться можно и в «Гранд-отеле Шуя», заодно осмотрев этот очень приятный, но запущенный городок,

где есть что посмотреть, а заодно пощекотать нервы на американских горках: на спуске открывается живописный вид на местное кладбище, добавляет изюминку, так сказать.

В отличие от Шуи, центр Палеха вылизан и живописен. Его можно предъявлять всему миру под лозунгом идеальной русской деревни. Но эта деревня живая.

Сын, приехав сюда на фестиваль народных промыслов, услышал разговор двух старушек: одна из которых доказывала: «Оне ж, художники енти, тяжелее кисточки отродясь в руках не держали ни-че-го, не то что лопату».

Гондолы по весне – Хóлуй Ивановская область
--

*Но я люблю – за что, не
знаю сам —*

*Ее степей холодное
молчанье,*

*Ее лесов безбрежных
колыханье,*

*Разливы рек ее подобные
морям...*

М. Ю. Лермонтов



Если посмотреть на карту, то окажется, что они совсем рядом, в небольшом треугольнике, где сходятся Владимирская и Ивановская области, вот только добраться из одной в другую почти невозможно, дороги такие, что только на тракторе или вообще болота, во всяком случае, так мне сказали в Вязниках.

О чем это я? А о трех небольших поселках, славных своей лаковой миниатюрой.

И если Палех у всех на слуху, то Мстёра почти неизвестна, а уж Хóлуй, самый маленький и самый хорошо спрятанный, тем более. С ударением на первое «о», не перепутайте – обидятся.

Во Мстёру добираются из Вязников (Владимирская область), в Палех – из Шуи, в обоих случаях примерно 20 км от города, а вот в Хóлуй – из Южи (Ивановская область), там всего 10 километров, но дорога такая, что цензурных слов от водителя не услышишь.

Хóлуй основан в 1546 году, по официальной версии название это связано с непроходимыми болотистыми зарослями вдоль реки Тезы, куда добрались жители Суздаля, бежавшие от татаро-монголов. Занимались здесь, помимо прочего, рыбной ловлей, используя плетённую из ивняка запруду, которой перегораживали реку наискосок. Такие запруды на Руси назывались хóлуем, что и дало название селу.

В XVI веке село славилось солеварнями и даже носило название «Соли на Хóлую». Местная соль поставлялась в Москву и Троице-Сергиеву лавру. Солеваров в те времена называли поварами – говорят, так и родилось название профессии!

Иконописцами село славилось с XVII века, здешние иконы отправлялись в северные губернии России: Вологодскую, Архангельскую, Олонецкую, Санкт-Петербург и даже за рубеж, в Болгарию, Сербию. Производство икон в маленьком селе достигало 2 млн образов в год!

Но бóльшая часть икон расписывалась для простых людей, разносили их по городам и селам коробейники – офени. И качество было очень простым, отсюда и такое огромное количество икон, в общем, почти современное Софрино. Трудно выжить таким ремеслом, когда рядом не менее знаменитые Палех и Мстёра, вот и брали количеством.

После 1917 года пришлось перестраиваться; вместо икон, как и в Палехе, здесь стали производить лаковую миниатюру.

И сегодня традиции не утеряны, в наши дни в Хóлуе, согласно ивановскому туристическому portalу, живет около 300 художников. И даже есть художественное училище.

Места здесь красивые: по легенде Петр I запрещал рубить березы на берегах реки Тезы, чтобы не нарушать пейзаж, вдохновлявший холуйских живописцев.

Стиль холуйской миниатюры очень прост, он ближе к лубку, чем соседние Палех и Мстёра, этим простой народ всегда и радовал.

Коренное отличие холуйской миниатюры от других похожих производств заложено с самого начала: по совету занимавшегося развитием народных промыслов искусствоведа А. В. Бакушинского для экономии средств мастера обучались работе не на предметах, планируемых для росписи, а на листах картона, окрашенных в черный цвет и покрытых лаком. А в 1937 году на Всемирной выставке мастерам из Холуя были вручены бронзовые медали.

Но больше всего народа собирается в Хóлуе в мае, когда разливается река Теза. В это время передвигаться по селу можно

лишь на лодках, поэтому в каждом доме своя лодка, а некоторые работают для переправы, ну чисто трагетто в Венеции! И моторные, и надувные, и старые плоскодонки.

Кстати, на реке Тезе есть интересная достопримечательность – шлюзы. Первые деревянные шлюзы на р. Тезе были построены по указанию Николая Первого в 1834–37 годах. Сегодня 4 шлюза отремонтировали и забетонировали, а пятый остался деревянным. Вот только подъехать к нему почти невозможно, очень плохая грунтовая дорога, а река часто мелеет так, что даже легкие моторные лодки проплыть не могут.

Но по весне небольшая и спокойная Теза разливается так, что глазам не поверить.

И стоит разлиться реке по селу или пустить ручейки по городу, все сразу вспоминают о Венеции. Так и прозвали журналисты Хóлуй «русской Венецией», а последние годы стали проводить фестиваль «Русская Венеция». В дни фестиваля в мае из Южи в Хóлуй идет специальный автобус.

Традиции расписывать лодки существовали здесь издавна, недавно их возродили. Участники фестиваля в соответствии со старинной традицией расписывают лодки и весла, которые местные жители используют во время весеннего разлива реки. Затем эти лодки спускаются на воду и участвуют в особом состязании – «Потешной флотилии».



Лодки с берегинями



Холуй – расписные лодочки



Холуйская роспись

И если в обычное время в милейшем поселке над тихой речкой живет всего 800 человек, то во время фестиваля яблоку негде упасть, километра на два вся дорога машинами заставлена.

А на вполне благоустроенной набережной организуют несколько фотозон.

В глухих местах хоть и писали иконы, а нечисть шастала. Какая русская речка без русалок и водяных! Чтобы избежать неприятностей с нечистью, холуйские художники нередко изображали на своих лодках сказочных существ: нарисуешь «на борту» русалку, которую в русском фольклоре называли фараонкой, и привередливая сирена не утащит на дно, а, наоборот, спасёт от нечисти. Так местных жителей прозвали «фараонами». А если приезжий вдруг из лодки выпадет – про него скажут «офараонился».

Правда, есть еще одна версия прозвища: в источниках XIX века говорится: «холуяне ни запрячь лошадь не умеют, ни вспахать, и вообще с утра до ночи только иконы пишут». К нормальному труду не способны. Поэтому для повседневных бытовых работ в село приезжали наниматься мужики из других мест, вот и разделились, на барей-фараонов и рабсилу – рабов.

Холуй – крохотное село, очаровательная глубинка, куда с трудом доберешься, зато удовольствие получишь!

Кроме берегинь, на лодках и даже на домах вырезали фараонков.

Фараонки не просто русалки, это полурыбы-полудевы.

Согласно легенде, они произошли от египтян, утонувших в море при погоне войск фараона за Моисеем по время Исхода. Их кони превратились в полуконей-полурыб. Это проклятые погибшие люди с глухим и хриплым волшебным голосом, которым суждено оставаться в таком обличье до конца света.

Вот как описано в сказании XVII века:

«Люди фараона обратишася рыбами... а тех рыб главы человеческие, а тулова нет, токмо ед глава».

Рассказывали, что фараонки выныривают из воды при виде корабля и кричат «Фараон!», хватаются за корабль и спрашивают:

– Когда Страшный суд?

– Завтра, – отвечают им с корабля, чтоб отвязались.

«Ну и отстанут, а без того ни за что не отстанут, такие привязчивые. Право. Им, вишь, узаконено в море до преставления света. Тогда, вишь, их рассудят с царем-фараоном: из-за него погибли и сделались получеловеками».

Такую историю рассказывают в костромском музее деревянного зодчества.

Удивительно, откуда в костромских суевериях, а тем более в Центральной России, во Владимирской, Ивановской

области, фараонки?

Да еще и порой обаятельные!

Луковый пирог над рекой Лух Кухня Ивановской области

По праздникам, сверх всего, пекли пироги с капустой, морковью, с луком и яйцами, с кашей и рыбьими жирами, а в постные дни ели окрошку из сушёного судака и сазана, толокно, грибные похлёбки, горох, пареную брюкву, свёклу и репу с патокой.

А. М. Горький



Ивановскую область не обошла мода на гастрономические путешествия. Вспомнили и активно готовят старые кушанья – щи из щаницы и рыбные углы, уху из петуха и румяные пироги, прославляют лук-лучок от Ивана Грозного и знаменитые парские калачи. Кухня Ивановской области готова радовать вкусными блюдами.

Если Плёс давно славится ресторанами и кофейнями, то в других местах на высокую кухню не замахиваются, зато свои привычные продукты продвигают. В Палехе это жаркое попалехски, окрошка на огуречном рассоле – готовят их в гостевом доме «Ковчег». В другом гостевом доме, «Пестово», недалеко от Палеха, запекают в меду баранью ногу, подают картошку с лосятиной и «дикое» мясо из печи.

Рецепты все «с русским духом» и в старых традициях. Кто ж

из мужиков отказывался от окрошки на... рассоле!

РЕЦЕПТЫ

1. Окрошка на огуречном рассоле

Ингредиенты для 6 порций:

картофель – 350 г

огурцы свежие – 200 г

яйца – 3 шт.

лук зеленый – 20–30 г

петрушка свежая – 15 г

укроп свежий – 20 г

рассол огуречный – 500 мл

сметана для подачи

вода – 600 мл

Отвариваем картофель и яйца, очищаем, нарезаем кубиками, так же нарезаем огурец, зелень шинкуем мельче.

У каждого свой рецепт окрошки: кто-то добавляет колбасу, кто-то вареное мясо, обязательно редиску, но вот такой, простой деревенской окрошкой безо всякого мяса кормили меня в обычном деревенском доме на престольном празднике сельского храма. Думала, не выдержит мой нежный желудок таких «изысков», а оказалось все просто замечательно.

И вот самое главное – в эпохальную битву кефира и кваса для окрошки вступает новый участник – рассол.

С огурцов сливаем рассол, процеживаем. Разбавляем холодной кипяченой водой: на 500 мл рассола примерно столько же воды, а лучше больше, 600–700 мл. Тут все зависит от самого рассола, ядреный – воды побольше, мягкий – 1:1.

Ставим в холодильник на пару часов. Заливаем холодным рассолом нарезанные овощи, приправляем сметаной.

В небольшом городе Кохма, в 10 км от Иваново, пекут свекольные пряники и делают свекольный квас.

2. Для свекольного кваса нам понадобятся:

1 крупная свекла

30 г корочек ржаного хлеба

4 ст. л. сахара

½ ч. л. соли

2 л воды

Чистим свеклу, режем на кусочки, заливаем водой и

оставляем бродить на 5–7 дней. Через неделю можно пить. Каждый раз, выпивая квас, доливаем такое же количество воды (например, выпили стакан кваса – вливаем в него стакан воды). Так квас можно «возобновлять», пока не пропадет свекольный цвет и привкус. Иногда такой квас делают на дрожжах, добавляя 10 г сухих дрожжей, тогда квасу достаточно побродить 2–3 дня.

А вот для борща или свекольника квас бродит дольше, не меньше 7–10 дней, и роль дрожжей тоже выполняет хлебная корочка. Через 10 дней квас процеживают и разливают по бутылкам, которые хранят в холодильнике и не только пьют, но готовят холодные борщи и свекольники.

3. Для свекольных пряников

В дело идет всё – и ботва, и черенки. Не зря свекольная ботва так популярна в Италии и в старой русской кухне всегда шла в дело: в ней содержатся витамины А, С и Е, фолиевая кислота, йод, калий, фосфор, цинк, другие элементы.

Ингредиенты:

3 стакана муки

180 г сливочного масла

Замешиваем тесто из перечисленных ингредиентов, кроме тростникового сахара, предварительно отваренную свеклу натираем на мелкой терке, ботву мелко шинкуем.

150 г сахара

1 ст. л. тростникового коричневого сахара (по желанию)

1 ч. л. разрыхлителя

2 некрупные молодые свеклы с ботвой и черенками

150 мл молока

По желанию: щепотка корицы или 100 г чернослива (в обоих случаях меняется вкус пряников)

½ ч. л. соли

Вымешиваем тесто.

Из теста делаем небольшие пряники, сверху надрезаем крест-накрест, посыпаем коричневым сахаром. Учтите, что если посыпать, то у пряников будет корочка.

И квас, и пряники можно попробовать на фестивале «Свекловица», который проходит в Кохме в августе.

В Кинешме, на берегу Волги, пекут пирог по-кинешемски.

Здесь утверждают, что когда-то пирог был известен на всю Россию, сегодня по дореволюционному рецепту пекут его только здесь. Обычное дрожжевое тесто, мясная начинка, но главное –

фритюр! Кинешемский пирог опускают на 15–20 минут в раскаленный жир: он шкворчит и получается сочным и румяным. Подают его на отдельной тарелке к бульону, разрезают и ложкой в разрез добавляют бульон. Дают чуть впитаться, и можно есть.

Официальная история создания пирога следующая: в 50-е годы прошлого века в Кинешму с семьей приехал известный повар Анатолий Щеголкин, разработавший для местного общепита новое блюдо – фритюрный пирог с бульоном. Автор пирога утверждал, что возродил местный дореволюционный рецепт. Во всяком случае, пекут здесь пирог с 70-х годов прошлого века. И повара, которого уже нет в живых, помнят до сих пор. Говорят, он спокойно по городу пройти не мог: всё время останавливали и общались, так он был популярен.

Сегодня пирог можно попробовать в ресторане «Русская изба» в Кинешме.

Но и дома приготовить не так уж и сложно.

4. Пирог по-кинешемски, или «надувной» пирог

Рецепт пирога усиленно держат в секрете, но основное известно.

Из обычного дрожжевого теста как для беляшей раскатываем лепешку толщиной 5–8 миллиметров и диаметром 25–30 сантиметров.

В середину кладем 90 г фарша, лепешку складываем вдвое, а края зажимаем, прокатывая по полукругу обычную тарелку, обрезая кромку теста. Получается как бы чебурек.

Пирог оставляем для расстойки на 15–20 минут и затем опускаем во фритюр – раскаленное масло.

Пока пирог плавает в масле, поливаем из ложки тем же маслом.

Пирог должен «вздыхать», всплывать рывками, и через 15 минут он увеличится вдвое, перестанет походить на чебурек, а станет «надувным», поэтому кастрюля для масла нужна очень большая. Пирог станет воздушным и приобретет золотистую корочку.

А дальше, как положено, подаем к бульону, разрезаем осторожно, вливаем бульон, даем пропитаться, и можно есть!

Не только в Париже и в Тоскане едят луковый суп. Множество блюд из лука – суп, пироги, варенье и даже луковые настойки – можно попробовать над рекой Лух, в селе с таким же названием. Выращивание лука началось в этом городке Ивановской области во времена Ивана Грозного, по преданию, лук именно из Луха подавали к царскому столу.

Сотни лет был Лух городом. Вотчиной митрополита, столицей удельного княжества, уезда. Но в начале XX века потерял этот статус, причем по просьбе жителей. Тогда для горожан ограничили территории землепользования, а жители Луха не хотели отказываться от своих огородов. Так и стал Лух поселком.

На въезде в Лух гостей встречает герб города XVIII века. «В верхнем поле герб костромской (галера изображена с кормы с фонарями и опущенными лестницами), в нижнем поле „в червленом поле золотая лестница, означающая, что сему городу утверждением наместничества даны средства для восхождения на верх своего благосостояния“». Так городок Ивановской области оставил на гербе Кострому. Есть, конечно, и современная, «правильная» версия герба.

Лухскую крепость несколько раз разоряли и сжигали монголо-татарские войска, почти полностью выгорел городок в Смутное время, когда на него напали поляки. И сегодня не осталось от нее и следа, зато Лух украшает красивый храмовый комплекс и сохранились земляные валы.

Лестница из парка ведет на вал, откуда открывается прекрасный вид на храмы.

Воскресенский храм самый старый в комплексе, он построен в 1680 году на средства местного купца. Напротив стоит летняя Успенская соборная церковь с шатровой колокольной, построенная в 1775 году на средства горожан. Рядом – зимняя Троицкая соборная церковь, построенная в 1754 году.

Со смотровой площадки открывается вид на ленту речки Лух и невысокие деревянные домики, сохранились купеческие дома и два корпуса торговых рядов, построенных богатыми купцами.





Вход в крепость Луха



Лук-лучок из Луха



Лух

– А что с нее смотреть? Одни заросли! – говорят местные.
В Лухе всегда проводилась своя торговая ярмарка.
Одного из здешних купцов, Александра Федоровича Второва,

называют «отцом русских супермаркетов». Он родился в 1841 году, еще мальчишкой начал работать в торговой лавке, вырос до приказчика мануфактурного магазина. В 21 год занялся собственным делом, мелкооптовой торговлей мануфактурой, даже в Сибирь товары отправлял. Четыре раза разорялся, но руки не опускал, стал купцом 1-й гильдии и перебрался в конце концов в Иркутск. Второв создал настоящую торговую империю, которая владела недвижимостью на Урале и в Сибири, во многих городах товарищество Второва построило красивейшие пассажи: в Иркутске, Бийске, Томске, Чите, Екатеринбурге. Здания в Томске и Чите сохранились, в Екатеринбурге, в здании товарищества Второва, находится торговый центр «Успенский».

Лух не забывает о своем бренде, каждое лето здесь проходит гастрономический фестиваль «Лук-Лучок», на котором можно попробовать луковый суп, пирожки с луком, луковое варенье. А туристические автобусы по дороге из Нижнего в Плёс обязательно заезжают в этот тихий и приятный городок.

«Эх, лук-лучок, золотая луковица! Ты ко мне не пришел, а я твоя лишь дурочка», – поется в современной, а вовсе не народной песенке. В Лухе деревянный дом переоборудовали в луковый терем, где и рассказывают истории своего лука. Заодно и рецептами делятся. Дом этот построили купцы Винокуровы для сушки и хранения лука – самое место луковому терему.

Есть здесь интересный экспонат – традиционные куклы без лица. Считалось, что кукла – это оберег. И если нет лица, это хорошо, а если есть – то куклу такую нужно сжечь, иначе беда будет.

В глубокой древности у кукол было не только игровое предназначение: они были оберегами от болезней, несчастий, злых духов. Как правило, самыми «охранными» были куклы, сделанные без иглы и ножниц. Ткань старались при изготовлении кукол не резать, а рвать, иногда кукол так и называли – «рванки».

Еще до рождения ребенка делали куколку и укладывали в колыбельку, чтобы кукла «обогрела» ее для будущего малыша. Когда малыш появлялся на свет, чтобы он крепко спал, мать припевала: «Сонница-бессонница, не играй с моим дитяtkом, а играй с этой куколкой». Кукла отвлекала на себя злых духов, оберегая ребёнка.



В луковом тереме

Тряпичную куклу-берегиню, сделанную своими руками, мать дарила дочери перед свадьбой, благословляя ее на замужество. Обереги давали сыну, который отправлялся на службу в армию, мужу – в дорогу. В крестьянских семьях кукол было много, ими дорожили, считалось, что чем больше кукол, тем больше в семье счастья.

Чтобы воздух в избе был чистый, делали полезную куколку «Кубышку-Травницу». Подвешивали ее там, где воздух застаивался, или над колыбелью ребенка. Эта кукла наполнялась душистой лекарственной травой. Стоило ее помять, пошевелить, и по избе разносился травяной дух, отгоняющий болезни. Раз в два года траву в кукле меняли.

«Крупеничка» или «зернушка», «горошинка» – оберег для достатка в семье. Традиционно эту куклу наполняли гречишным зерном, пшеницей или горохом. Первые горсти при посеве зерна брали из мешочка, сшитого в образе этой куколки. Зерно в ней символизировало сбереженные силы Кормилицы Земли. После уборки куклу вновь наполняли отборным зерном уже нового урожая. Ее наряжали и бережно хранили на видном месте в красном углу. Верили, что только тогда следующий год будет сытым и будет достаток в семье. В голодное время брали крупу из куколки и варили из нее кашу.

Входящий в избу гость мог по куколке определить, сытно ли живет семья. Если куколка худа – в семье голодно.

Толстушка-Костромушка – это оберег от одиночества. Его

задачей было вернуть плодородие женщине, приманить душу ребенка. Если в течение года после замужества женщина не беременела, делали куколку и выставляли ее на видное от двери место. Шила ее родственница по женской линии: сестра, крестная, мать или бабушка. Когда в доме появлялся ребенок, куколку уносили на женскую половину и прятали. Толстушка-Костромушка – образ девочки, в котором сочеталось одновременно несколько возрастов: 8–9 лет – девочка-нянька, 10–12 лет – девочка-подросток. От няньки у куколки пухлые щеки, фигура, а от подростка – формирующаяся грудь.

Детишки в старые времена тоже играли в кукол без лиц. Ведь человек создан по образу и подобию Божьему. Кукла же – неодушевленный предмет. Однако если бы она была похожа на человека, то она также воплощала бы в себе образ Бога. Поэтому делать её похожей на человека было недопустимо.

А еще в человекоподобную куклу может вселиться нечистая сила, например бес или домовой. В результате ребенок, который играет с куколкой, может заболеть или всяческие неприятности его настигнуть. До сих пор куклы с человеческими лицами, в которых вселяются злые духи, появляются в фильмах ужасов.

В Лухе нет газа, все дома, включая краеведческий музей и луковый терем, отапливаются печами. В конце 2023 года должны были часть поселка наконец подключить.

Кроме лука, в поселке выращивают огромное количество ландышей в качестве сырья для фармацевтики. А живет здесь сегодня около 3 тысяч человек.

Кстати, рецепт лукового варенья практически идентичен рецепту луковой мармеллаты из Тосканы! Главное отличие – тосканские рецепты предназначены только для красного лука.

РЕЦЕПТЫ

5. Луковое варенье

Ингредиенты:

7–8 крупных луковиц

2–3 стакана сахара

¼ стакана винного уксуса

2 ст. л. растительного масла

Чистим лук и нарезаем полукольцами. Обжариваем в масле до золотистого цвета. Всыпаем сахар. Перемешиваем и ждем расплавления сахара. Теперь уменьшаем огонь.

Варим 20 минут (в среднем) до карамелизации лука.

Вливаем уксус и на медленном огне тушим 15 минут. Остужаем. Дальше, как обычные консервы, раскладываем по стерилизованным банкам.

6. Луковый конфитюр

Ингредиенты:

1,5 репчатых луковиц
100 г сахара
50 г сливочного масла
200 мл сухого белого вина
2 ст. л. винного уксуса
2–3 веточки тимьяна
½ ч. л. кориандра
2–3 горошинки черного перца
соль по вкусу

Нарезаем лук. В сковороде разогреваем сливочное масло, выкладываем лук, подсаливаем и тушим до прозрачности на медленном огне, не давая луку пережариться.

Как стал прозрачным – добавляем тимьян, черный перец и кориандр. Перемешиваем, вливаем вино, уксус и высыпаем сахар.

Еще раз перемешиваем, доводим до закипания и убавляем огонь почти до минимума. Лук начнет карамелизоваться, становиться вязким. Продолжаем тушить 2 часа, периодически помешивая. Лук станет клейким и потемнеет. Ориентируемся на цвет, какой хочется: чем дольше тушится, тем темнее лук. Не даем пригорать.

Из указанного количества ингредиентов получится примерно 500 г конфитюра. Храним в стерилизованных банках, как обычные домашние консервы.

Зачем варить варенье или конфитюр из лука? Это прекрасное дополнение к мясу, сыру или просто как закуска.

7. Простейший рецепт лукового пирога на сковороде

Ингредиенты:

3 луковицы
3 ст. л. растительного масла
2 яйца
1 ч. л. соли
200 мл молока
2 ст. л. сметаны
½ ч. л. соды
200 г муки

Нарезаем лук кольцами, затем каждое на 4 части. Обжариваем в масле до золотистого цвета.

Готовим тесто: слегка взбиваем яйца с солью. Добавляем молоко, перемешиваем, затем добавляем сметану. Теперь соду и просеянную муку. Все хорошо перемешиваем. Получится густое тесто как для оладий.

Выливаем половину теста на горячую сковороду, смазанную маслом, выкладываем сверху лук по всей поверхности.

Выливаем сверху вторую половину теста.

Накрываем крышкой, печем на среднем огне, пока не подрумянится нижняя сторона.

Аккуратно переворачиваем другой стороной (проще всего это делать, перевернув пирог на крышку, а потом осторожно дать ему сползти в сковороду). Остужаем, нарезаем порционными кусочками.

8. Луковый пирог с сыром в духовке

Ингредиенты:

200 г сливочного масла

300 г муки

3 ст. л. сметаны

½ ч. л. соды, гашенной уксусом

4 яйца

2 веточки петрушки

½ баночки сливочного сыра

соль и перец по вкусу

Высыпаем в миску муку, натираем на крупной терке кусочек сливочного масла, предварительно сильно охлажденный в морозильнике. Добавляем соль и соду, перемешиваем, вливаем сметану, перемешиваем.

Теперь вымешиваем тесто минуты 2–3, формируем в ком, заворачиваем в пищевую пленку и убираем на 3 часа в холодильник.

Нарезанный полукольцами лук обжариваем до мягкости, подсаживаем, перчим.

3 яйца слегка взбиваем, добавляем мелко нарезанную петрушку.

Когда лук остынет, вливаем яйца и перемешиваем.

Вынимаем по истечении времени тесто, делим на 2 части, одна больше другой, раскатываем.

Выкладываем большую часть в форму, формируем бортики. Выкладываем луковую массу с яйцами, предварительно перемешав со сливочным сыром.

Распределяем по всей форме равномерно.

Вторую часть теста укладываем сверху, защипываем края.

Смазываем слегка взбитым оставшимся яйцом, делаем

небольшую дырочку в середине, чтобы выходил пар.

Выпекаем в духовке, разогретой до 170 °С, примерно 20 минут.

Подаем, остудив и нарезав порционными кусочками.

В селе Парском, основанном в 1399 году, пекли калач из особого сорта пшеницы, привезенной с юга.

Тесто раскатывали в тонкий блин, смазывали льняным маслом и складывали несколько раз, поэтому парские калачи называли «слоёнками».

В остальном все традиционно: форма калача с ручкой, которую отдавали собакам или нищим (дойти до ручки!) а сам калач ели, держа как раз за эту дужку. Сегодня попробовать парский калач можно на фестивале-ярмарке, который начали проводить еще в конце XVIII века, а с 1996 года возобновили и проводят ежегодно.

А храмовый комплекс села виден издалека, с дороги.

Картовник – картофель, запеченный в омлетной смеси – традиционное дополнение к ухе и мясным блюдам на июльском празднике, который проводили, чтобы умиловить небеса и уберечь скот от падежа. Но и в обычные дни картовник готовили очень часто, ведь это очень простое блюдо: нарезанный тонкими пластинками очищенный картофель запекают, затем заливают взбитой смесью из теплого молока, яиц, соли и растительного масла и запекают снова.

Картовник обязательно готовят на праздник «Мясной горшок» в деревне Сельцо.

9. Картовник

Ингредиенты:

1 кг очищенной картошки

5 яиц

2–3 веточки укропа

500 мл молока

кусочек сливочного масла для смазывания формы

соль по вкусу

Картофель отвариваем в подсоленной воде с добавлением пары веточек укропа до полуготовности.

Режем ломтиками и выкладываем в форму для запекания, смазанную маслом. Заливаем подсоленной смесью яиц и молока.

Запекаем при 180 °С примерно 40–50 минут, верх покроется коричневатой корочкой.

Для красоты наверху перед запеканием вилкой можно

сделать волны.

В ивановских деревнях в картошник добавляли и мясо, и рыбу, и грибы, и много зелени.

Как и Кинешма, Юрьевец стоит на Волге и по праву считается одним из самых красивых городков Ивановской области. Из Иваново туда ходит местный скоростной поезд, а из Нижнего Новгорода – скоростной «Валдай» на подводных крыльях. Летом здесь очень живописно: высокая колокольня, Волга, домики с садами.

И самые популярные блюда Юрьевца – конечно, из рыбы, которую ловят. По местной легенде, самая вкусная рыба клюет только на... арбузные ломтики и вишню.

На фестивале «Рыбный день в Юрьевце» варят знаменитую местную уху и проводят конкурс – все желающие могут сварить свою уху на конкурсе «Лучшая юрьевецкая уха», поразить ингредиентами и подачей. Еще здесь угощают копченым лещом с хлебом на фруктовой закваске, раз даже рыба оценила местные фрукты, значит, и хлеб должен быть вкусным!

10. Фруктовая закваска делается по тому же принципу, что любая другая

Ингредиенты:

горсть изюма

100 мл воды

½ яблока

1 ч. л. меда

ржаная мука в необходимом количестве (по тексту рецепта)

Берем горсть сушеного изюма, толчем почти в муку.

Добавляем нарезанную половинку яблока без плодоножки, заливаем водой. Оставляем на день.

На следующий день процеживаем и добавляем мед, вмешиваем ржаную муку до консистенции густой сметаны.

Теперь, как любую закваску, ставим в прохладное место, ждем пузырьки.

Подкармливаем раз в день (1 ст. л. ржаной муки, разведенная с небольшим количеством воды), и так три дня.

Перед подкормкой вынимаем закваску из холодильника и чуть-чуть согреваем (оставляем на 1–2 часа при комнатной температуре, завернув банку в полотенце).

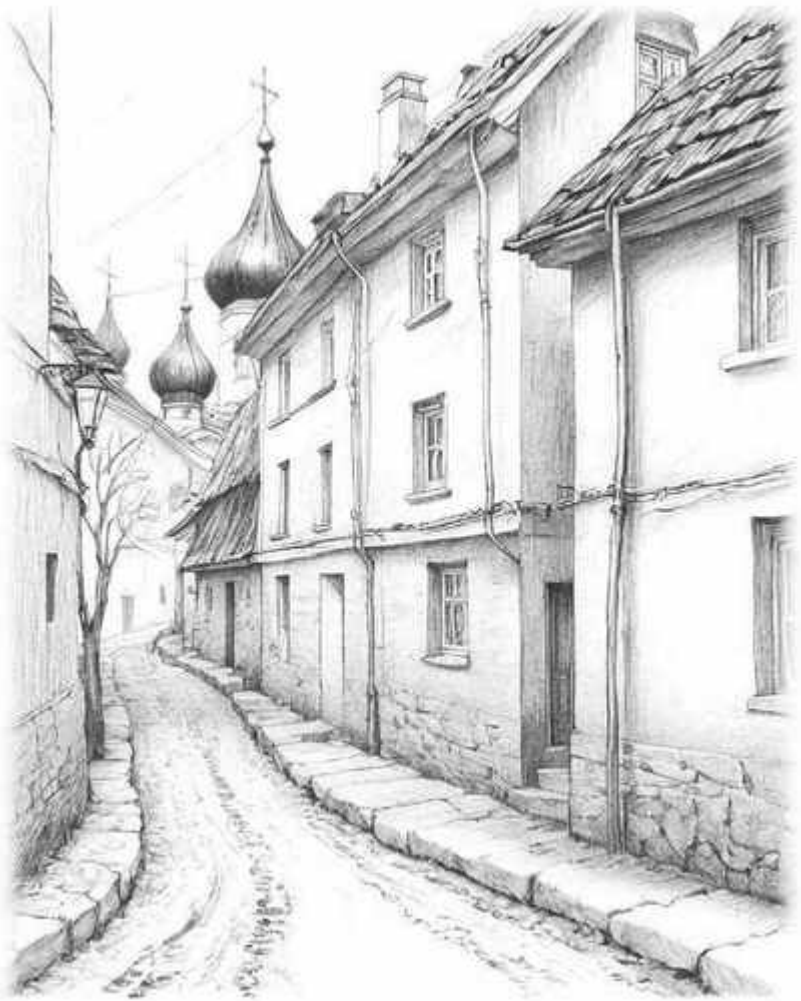
На 4-й день можно печь хлеб.

Тихая Мстёра
Владимирская область

*Вдалеке от всех дорог,
Что проходят стороной,
Мстёра – тихий уголок
Над спокойною рекой.
Там волна целует ивы,
Как застенчивых друзей.
Шелестит камыш пугливо
В древней вотчине князей.
Меж соседними стогами,
Как старик, бредёт туман.
Над печальными лугами
Птиц взлетает караван.*

Александр Гаун

Сонеты о Мстёре



Мстёра, Кинёшма, Нéreхта – эти названия завораживали, давно хотелось увидеть, как же выглядят эти места в совершенно разных областях: Владимирской, Ивановской и Костромской.



Мстёра – классический вид



Просторы Мстёры

И если до более дальней Нерехты мы легко добрались, то съездить во Мстёру все никак не получалось. Хотя и для тех, кто без машины, всё просто: поезд «Ласточка» Москва – Нижний

Новгород до Вязников, дальше минут 15 на такси, около 20 километров.

А тут пригласили меня в Вязники на Фатьяновский фестиваль, посвященный знаменитому земляку-поэту. И время между мероприятиями оказалось свободное, и спасибо местным литераторам – вызвались свозить. Ура, быть Мстёре!

Начиталась я в интернете разных мнений и ехала с уверенностью, что кроме одной улицы там нет ничего. Посмеялись надо мной вязниковцы, говорят, дети во Мстёре учатся, в художественном училище, всё там есть.

Мстёра оказалась провинциальным поселком, совсем не деревней, а дорога сюда, как во многих местах Владимирской и Ивановской области, не только живописная, но и очень зеленая. И дорога, и Вязники, и Мстёра просто тонут в зелени.

Я стремилась к классическому виду, увиденному в интернете, и конечно, его получила, и в этом пейзаже вся тишина и умиротворение Мстёры. Смотришь с мостика через речку Мстёрку – возвышается белокаменный мужской монастырь на другом берегу, слева домики в зелени спрятались, справа – стена к стене с мужским монастырем виднеется кусочек женского.

Мужской Богоявленский монастырь весь в цветах и деревьях, даже фонтанчик имеется, и не просто для красоты, а журчит водичка.

Богоявленский храм монастыря – одна из главных достопримечательностей Мстёры. Построен он в 1687 году крепостными князей Ромодановских: князья пожелали иметь храм, достойный столичных, и получили!

Прямо напротив мужского монастыря находится торговый ряд «Мстёра». Если хотите приобрести на память сувениры, то вам надо идти в дверь с надписью «Промтовары». Помимо странных для городского жителя, но полезных в деревне вещей, там можно приобрести товары народных промыслов: иконы, шкатулки, расписные очечники и одежду из льна. Выбор, правда, невелик, но знаю по слухам – в воскресенье всё было закрыто.

Женский монастырь Иоанна Милостливого (подворье Вязниковского Благовещенского женского монастыря) на этапе восстановления, из-за строительства келейного корпуса народ ругается, говорят, всю красоту закрывать будет.

А вот храм здесь необычный. Это... бывший клуб! Вот так в одних местах из храмов клубы делали, в других наоборот. Здесь, конечно, изначально был храм, который в 30-х годах прошлого века полностью потерял свой первоначальный вид.

Зато тут целый птичник, и пока прятались от набежавшего

короткого ливня, пришел знакомиться огромный индюк. Я его даже испугалась: бурчит что-то, косит глазом, брундуляк, в общем, чистой воды.

Лаковая миниатюра и иконопись являются визитной карточкой Мстёры. Меньше известно про вышивку (белая мстёрская гладь) и про ювелирные изделия. Ох, какие вышивки делали во Мстёре! Но, увы, переквалифицировались на панно с изображением вождей пролетариата, а куда было деваться?!

Издrevле в Мстёре жили умельцы с золотыми руками: чеканщики, сусальщики, кузнецы, столяры, вышивальщицы. Именно поэтому некоторое время считалось, что и само название Мстёра пошло от слова «мастер». Однако эту версию еще в 1987 году не подтвердили в Институте русского языка СССР. Там заявили: Мстёра произошла от финно-угорского *musta* – «черная»; сначала так называли местную речку, а потом и населенный пункт на ней.

Исторически Мстёра была центром иконописи, тут работали высококласные мастера, которых даже в Москву переманить пытались. Сегодня в Третьяковской галерее есть собрание икон мстёрской школы – на них прекрасные и сложные пейзажи, красивый фон.

К началу XX века в Мстёре было 18 иконописных заведений, 8 ризочеканных мастерских, еще 4 изготавливали киоты для икон, а 24 работали над оформлением из фольги. Как и соседи из Палеха и Хóлуя, после 2017 года мастерские перестроились и стали производить лаковую миниатюру на папье-маше – шкатулки, украшения, блюда покрывали очень тонкими узорами и живописными сюжетами почти в той же технике, что и иконы. С тех пор Мстёра стала центром народных промыслов: кроме мстёрской миниатюры (она похожа на палехскую, но более цветная, и фон не оставляют черным), тут вышивали весьма затейливыми способами, создавали ювелирные украшения и чеканили подстаканники.

В новом времени мастерам очень пригодились навыки написания бесстильных «себякинских» икон, в которых в большей мере проявлялась фантазия авторов.

В 1920-х в Мстёре открылась живописная школа – мстёрские свободные мастерские, знаменитые авангардисты приезжали сюда преподавать. Школа-коммуна просуществовала 10 лет и вошла в список 18 самых важных учреждений художественного образования в СССР, но впоследствии оказалась незаслуженно забыта.

В XIX веке местные иконописцы славились своим «мелочным

письмом» – один из видов иконописи. Например, метровую икону делили на 36 частей: в каждой из первых 12 изображали по 30–31 святому (по числу дней в месяце), в следующих 12 – подробные сюжеты всех главных праздников церкви и в оставшихся 12 – Страсти Христовы. Но главным спросом пользовались «краснушки», дешевые иконы, которые офени-коробейники разносили по городам и селам.

Но после 1917 года не осталось во Мстёре ни одной мастерской.

История Богоявленской слободки, так до XIX века называлась Мстёра, начинается в XVI веке, первое письменное упоминание относится к 1609 году. В те времена это была (расположенная рядом с Богоявленской церковью, отсюда название) небольшая вотчина князей Ромодановских.

Начиналась слободка с 70 жителей, а к концу XIX века в ней уже проживало около 4000 человек, и это было «одно из самых бойких мест края». И сегодня во Мстёре живет 4000 жителей.

Заняться ремеслами и торговлей слобожан вынудили малоземелье и крайняя скудость местной почвы, а потому возникновение здесь в начале XVIII века иконописного промысла выглядело вполне логично, ведь еще с XVII века написанием икон успешно занимались монахи Богоявленского монастыря. Прошло лет 150, и Мстёра стала одним из главных иконописных центров России, где написанием и продажей икон занималось больше половины мужского населения.



В Богоявленском монастыре

Темперные краски и в советское время растирались по древнерусскому способу: на яичном желтке с добавлением воды и хлебного кваса, а общая стилистика «миниатюр» сохранила основные принципы мстёрского иконного письма (пропорции фигур, условное изображение пейзажа и т. п.). Только тематика изменилась: место святых заняли фольклорные сценки и крестьянская жизнь, а то и литературные произведения.



Собор в Богоявленском монастыре



Мост через речку Мстёрку

Особенности мстёрского письма:

- Отсутствие черной основы под рисунком (сплошная белильная подготовка под живопись позволяет краскам

ярче проявлять свой цвет).

- Мягкость колорита.
- Небольшой размер человеческих фигур.
- Особая роль пейзажа в построении композиции (он пишется мелкими узорными мазками на фоне голубого неба).
- Пространство имеет глубину (строится несколькими живописными планами).
- Написанную композицию всегда обрамляет изящный орнамент (на основе древнерусских узоров), выполненный твореным золотом (серебром) в технике цветочной росписи. Такой же орнамент часто покрывает и боковые грани.
- Крышки изделий украшены исключительно близким к росписи XVII века цветочным орнаментом.

Расположился поселок на берегу речки Мстёрки, рядом с речкой Тарой.

Пару лет тому назад был опрос местного населения – какого же цвета должны быть буквы в названии посёлка при въезде в него, а то не нравился жителям красный цвет. В результате поменяли на белый.

Мстёрский художественный музей очень прост, но представление о промысле дает неплохое. Тихо в музее, несмотря на воскресный день.

К сожалению, нет больше «портомойни» – старого деревянного сооружения под крышей, где по широкому жёлобу вода естественным образом перетекала от более высокой точки к более низкой. Женщины таким образом могли полоскать бельё, не нагибаясь. К сожалению, «портомойня» пострадала во время строительства бетонного моста и дамбы. Взамен неё сколотили обычную «полоскалку», которая лежит на воде. Власти обещали вернуть историческую достопримечательность, но теперь это будет новодел, увы.

Говорят, старших мстёрцев (мстерян?) звали сазанами. За характер «глубинный». Младших – мальками. Пошло это все от легенды о сазанах, которую изложил местный писатель Александр Гаун, а детишки учат в школе:

Много лет тому назад в Мстёру приехал жадный купец, который привёз целую подводу свежепойманных сазанов, но местные жители отказались их покупать по причине очень высокой цены.

Из-за бойкота (а упрямый купец ни в какую не соглашался

снижать цену) рыба в конечном итоге протухла, и расстроенному купцу пришлось выбросить ее в овраг за мостом. А вечером местные жители вытащили рыбу, закоптили ее и съели. И с того момента о жителях Мстёры пошла слава как о людях хитрых и предприимчивых.

Улочки Мстёры приятны, зелены, далеки от суеты. Среди деревянных домиков то тут то там возникают каменные дома местных фабрикантов, два из них особенно хороши: дом фабриканта Крестьянинова и дом Козловых.

Здесь все друг друга знают, все друг с другом связаны, как и с жителями Вязников: у кого-то дети во Мстёре учились, кто-то в Вязники на работу ездит, кто-то у кого-то на свадьбе гулял. Вот и берется за телефон моя вязниковская спутница, звонит хозяйке гостевого дома во Мстёре, спрашивает, как дела.

Как любой поселок, Мстёра полна местными анекдотами, например таким.

Жил на Нижней улице во Мстёре мужичок. Ходил, приняв на душу, по Мстёре, бил себя кулаком в грудь, кричал: «Живой я! Живой! Я ещё живой!»

Так и прозвали его – Живой. Спился. Помер. Когда его несли на кладбище, люди спрашивали: «Кого хоронят?» – «Живого...» Кто не в теме, ахал.

Здесь у всех живы воспоминания о детстве, о давних временах, когда известные писатели снимали тут дачи на лето. Рассказывают занимательные истории, вздыхая о тех годах. Вот такую, например.

По дороге в Вязники стояли бакены, река там разливалась. Бакенами заведовал Алексей Ефимович Бударин. И называли то место Бударинской будкой. Копал он яму на разливе, а когда вода уходила – в яме той и стерлядки, и щуки оставались. Тут и съезжались к Алексею Ефимычу писатели, которые любили снимать дома в округе: автор «Звезды» Казакевич, например.

Была у Бударина дочка Зина, красавица, каких не сыскать: косы до колен, глаза зеленые, многие в нее тогда влюблялись, но не сложилась жизнь личная у Зины со столичными гостями. Говорят, живет до сих пор в соседней деревне, но общаться отказывается.

Существуют две версии об основании Мстёры. По одной версии поселения на этой территории Вязниковского района впервые упоминаются в сентябре 1521 года. Исследования документов в Российском государственном архиве древних актов

и Российском государственном историческом архиве проведены доктором исторических наук Еленой Курбаковой и экспертом Минкультулы РФ по культурным ценностям Виктором Барановым.

По другой версии первое упоминание о Богоявленском погосте на реке Мстёре, относившемся к вотчине князей Ромодановских, встречается в писцовых книгах за 1628 год, чуть позже стала называться Богоявленской слободой. Современное название слобода, ставшая селом, получила в XIX веке.

Тишина в летнее воскресенье во Мстёре. На пустой центральной площади у стен монастыря разложены нехитрые местные товары – малину да картошку продают. Изредка проезжают велосипедисты – популярный в таких местах вид транспорта и во Мстёре востребован.

На речку у стен монастыря папа привел детей. Вроде и день прохладный, но малыш лет пяти плещется себе в речке, а папа годовалую девчонку за руки туда макает. Закаляет, наверное!

Остановиться во Мстёре негде, лишь недавно открылся гостевой дом – усадьба «Барышня-крестьянка», очень милое и подеревенски аутентичное место. Правда, в поисковиках усадьбы нет, надо списываться с хозяевами, найдя гостевой дом в сети «вконтакте».

Вокруг такая природа, что понятно, откуда в маленьком треугольнике посреди двух областей, где между самими поселками и дороги-то нет, родилось искусство, отличное от прочих свежестью и радостью. И не зря писатели в советские времена тут дачки снимали!

Мстёра – место для летних выходных на пару дней, такая глубинка, какую сам себе рисуешь в фантазиях: с неспешной жизнью, вся в зелени. Надышаться и выспаться или просто заехать на пару часов и забыть о суете. И окунуться в тишину.

– Помню, купили мы у вас в марте очень вкусное сало.

– Так вот оно! Все, кто пробовал, возвращаются, – кивнула продавец в маленьком продуктовом магазинчике напротив вязниковского вокзала на кусочки с лаврушечкой и чесноком.

– Не дайте помереть от голода, порежьте!

– А хлебушек? Ты ж буханку взяла, как ты ее в поезде-то кусать будешь! Сейчас свой принесу, свежий, только порезала, – и продавец принесла ломтики хлеба, завернутые в салфеточку.

Как же мне нравятся маленькие города с историей и человеческим теплом!

В фонде Владимирского наместнического правления есть документы о сдаче в аренду Горшковского и Якушевского казенных садов, которые находились при деревне Петрино. Этот

населенный пункт ранее непосредственно примыкал к городу Вязники, а в 1930 году вошел в его границы.

В документах говорится, что в казенных садах сажали вишни и яблони. Яблони казной были сданы в аренду, а вишневые деревья оставались на казенном содержании по важной причине: из ягод изготавливался морс для двора императрицы Екатерины II.

«Уродившиеся в вышеписанных садах тогдашним летом вишни все без остатка употребить в морс, наблюдая, чтобы оной был самой наилучший и вкусный и для расхода при высочайшем Ее Императорского Величества дворе годный. По устройстве ж его выслать в Москву против прежнего обыкновения так, как пред сим посланными указами повелено, а как полученным в сей конторе августа 22 дня от выборных голов рапортом объявлено, что вишневые ягоды за присмотром их с дерев собраны, и против прежних лет из оных устроили вишневый морс, коего вышло из родительных вишен двадцать пять ведер, из алых вишен три ведра, и тот морс слит в бочонки и в снегу под их присмотром устлавается, а сколько оного чистого выйдет, о том неизвестно», – написано в архивных документах 1779 года.

Из собранной вишни тогда получилось семь бочек морса. Напиток требовалось хранить в снегу, а в декабре отправить в Санкт-Петербург на подводах.

Что ж за морс такой необыкновенный? Увы, рецепта не сохранилось, а может, это тот самый рецепт, по которому до сих пор варят в Вязниках и Мстёре вишневые морсы?

Кстати, если морсы варите в холодное время года, их можно подавать и горячими.

РЕЦЕПТЫ

1. Морс из вишни без косточек

Ингредиенты:

на 1 литр воды

200 г вишен

и 2 ст. л. сахара

Вишни моем, удаляем косточки, разминаем мякоть ложкой. Получившийся сок отжимаем и сливаем в стеклянную банку. Ставим в холодильник.

Выжимки от ягод заливаем горячей водой, варим 10–15 минут после закипания, затем процеживаем.

В полученный отвар добавляем сахар, размешиваем. Охлаждаем. Желательно не хранить.

2. Морс из вишни и облепихи

Ингредиенты:

на 5 л воды

300 г вишни

300 г облепихи

сахар по вкусу

В эмалированную кастрюлю (в алюминиевой может окислиться) наливаем воду, размешиваем в ней сахар и ставим на огонь.

Доводим на сильном огне до кипения, помешивая. Сахар должен полностью раствориться. Всыпаем вишню и облепиху, доводим снова до кипения, убавляем огонь и варим 10 минут.

3. Морс из замороженной вишни

Ингредиенты:

на 2 л воды

500 г замороженной вишни

½ граненого стакана сахара или по вашему вкусу

Доводим воду до кипения, добавляем сахар и ягоды, доводим снова до кипения, убавляем огонь, варим еще 10 минут и остужаем.

4. Вяленая вишня – витамины в зимнее время

Ингредиенты:

на 500 г вишни

50 г сахарной пудры

в зависимости от количества вишни увеличиваем или уменьшаем количество пудры

Ягоды вишни промываем и выкладываем на полотенца, ждем, чтобы вода стекла полностью: на это уйдет не меньше часа. Теперь удаляем косточки, переложив ягоды в миску, в которую будет стекать сок. Сок сливаем. Оставляем ягоды еще минимум на час на полотенце.

Теперь выкладываем на пергамент на противень равномерно, чтобы ягоды не соприкасались.

Ставим противень в духовку, разогретую до 70 °С, оставляем на 3–4 часа.

Следим за влажностью: ягоды должны высохнуть, провялиться.

Теперь перемешиваем их с сахарной пудрой, хорошенько встряхиваем, чтобы распределилась равномерно.

Храним в сухой посуде, можно хранить в морозилке. Вкусное лакомство с витаминами обеспечено!

5. Вкусный соус из вишни для мясных блюд

Ингредиенты:

на 1,5 кг вишни

1 ст. л. растительного масла

300 г сахара

1 ст. л. винного уксуса

2 ст. л. муки

специи по вкусу:

смесь разных перцев, гвоздички, кориандр,

свежий тимьян, сухие орегано и розмарин

Вишню без косточек выкладываем в кастрюлю и засыпаем сахаром. Оставляем на ночь. Ставим кастрюлю на огонь, если из вишен получилось мало сока, добавляем 150 мл воды.

На среднем огне доводим до кипения, затем варим еще полчаса на медленном огне. Откидываем на дуршлаг, чтобы стек весь сироп.

Оставшиеся ягоды протираем через дуршлаг: получится вишневое пюре. Добавляем специи и масло. Ставим на огонь пюре со специями и доводим до кипения на среднем огне.

За это время сироп остынет, разводим в нем муку.

В закипевшее пюре добавляем уксус, размешиваем и постепенно добавляем сироп.

Хорошо все перемешиваем и доводим до кипения на медленном огне.

Подаем соус холодным к мясу, птице. Остроту регулируйте добавлением специй по вашему вкусу.

Туманы Дунилово Ивановская область

*Наступал вечер. Поля, лощина,
луг, обращенные росой и туманом в
бесконечные озера, мало-помалу
исчезали во мгле ночи; звезды
острым своим блеском отражались в
почерневшей реке, сосновый лес
умолкал, наступала мертвая
тишина...*

Д. В. Григорович



О существовании Дунилово я узнала совсем недавно, когда все, пожалуй, фотографы-пейзажисты, художники и просто любители красоты и туманов давно там побывали. А я случайно наткнулась на красивое фото, посмотрела, что за место, и ахнула – разве бывает, чтобы такая красота и не «освоена», не превращена в туристический аттракцион?

Оказывается, пытались, по крайней мере, так говорят. Но что-то не срослось. И сегодня это нетронутый уголок, чудом переживший советские времена: в маленьком Дунилово 11 церквей и монастырей. В 1992 г. сюда приехал патриарх Алексий II, поразился обилию храмов, впечатлился красотой пейзажа и назвал Дунилово «жемчужиной земли русской».

Петр I подарил село своему тестю, женившись на Евдокии Лопухиной. Эти места издавна считались местами силы, в

языческие времена в дубовых рощах поклонялись идолу Дубниле, отсюда, как говорит легенда, и название Дунилово (ранее называлось Дубнилово). Любители красоты садились на поезд в полночь, к утру добирались до Шуи, потом садились на такси или приезжали загодя, разбивали палатки среди поля и ждали круглогодичных дуниловских туманов. Сегодня «Ласточка» из Москвы или Нижнего быстро домчит до Шуи, и сложностей логистики нет.

Пейзажи здесь действительно нереальные! Извилины реки Тезы, рыбацья лодка, храмы, еле очерченные в тумане, заливные луга – фотографии с моста через Тезу на рассвете и на закате всегда шедеврально.

А еще хлеб. Нет в Дунилово ни кафе, ни столовых, а вот пекарня на трассе у деревни славится не только на всю округу, но известна путешественникам из других краев: пекут здесь необыкновенный хлеб да еще и пироги. Место уникальное, построена пекарня при Николае II, с тех пор почти ничего не изменилось: стены толщиной в метр, тяжелые своды, кованый пол из металлической плитки, огромные котлы, чаны, противни, чугунные и медные сковороды. Главный «экспонат» здесь – огромная трехметровая печь, топка у нее такого размера, что закладывают в нее не дрова, а распиленные стволы деревьев целиком. Ночью угли тлеют, сохраняя тепло, а уже в 5 утра кочегар снова ее растапливает. Как не попробовать хлеб из такой печи, а заодно крендели и плюшки!



Село Дунилово находится в 22 километрах от Шуи, дорога, как водится, плохая, советуют ехать чуть дольше, через Введение, но хотя бы все не так запущенно.

Через мост другая деревня, Горичицы, тоже с церковью. В давние времена между селами шла настоящая война. В конце XVII века дуниловский воевода Шишкин со своими людьми напал в праздник Рождества Богородицы на Горицкую ярмарку. Побили и пограбили соседей от души, даром что святой праздник. Через некоторое время горицкий народ «выступил с ответным словом». Говорят, и сегодня дерутся на мосту местные мальчишки из двух сел, не задумываясь, что дракам этим лет пятьсот, не меньше!

Впервые село Дунилово упомянуто в 1535 году в связи с княжеским родом Горбатов-Шуйских; потомки суздальских князей жили здесь с XVI века на месте, называемом «Поляна», стоял там, где впоследствии выстроили Благовещенский монастырь, деревянный терем. По легенде, после того как Петр I подарил село Лопухину, Евдокия жила какое-то время здесь в монастыре, в ссылке.

Места здесь были оживленные, совсем не такая всеми забытая глубинка, как сегодня. Дело в том, что здесь проходила «аракчеевская бульварная дорога» – путь из Санкт-Петербурга в Нижний Новгород, и даже четыре моста перекинули через Тезу.

Интересно, что село никогда не занималось сельским хозяйством, здесь всегда жили скорняки, и Дунилово даже прозвали «скорняжной столицей России». А продукты везли сюда со всех окрестных деревень. В маленьком селе в то время жило более 18 тысяч человек, работали 4 фабрики. По другим данным 8 скорняжных заводов, 3 постоянных двора, трактир и школа. И возможно, по-другому сложилась бы его судьба и не уцелела красота, но железная дорога прошла через Иваново и Шую, и село постепенно пришло в упадок.

Сегодня в Дунилово нет школы, зато есть музей, очень интересный, созданный из того, что люди приносили. Здесь много разрушенных старинных домов, но и резных деревянных домиков с садами, вполне живых и живописных, тоже хватает, здесь бродят козы и холодит прозрачная вода в старых деревянных колодцах.

Совсем недавно в Дунилово появилось и место для ночевки, да еще какое! Отреставрировали дом, создали старый дворянский особняк, и теперь принимают постояльцев на высшем уровне. Сайта у гостевого дома Дунилово нет, только свой канал в Телеграме. Тайные места, они ж такие... тайные! Уверена, что

летом, а то и на зимние праздники места будут нарасхват.

11 февраля 1609 года у села Дунилово произошло сражение, предшествовавшее созданию в Нижнем Новгороде ополчения Минина и Пожарского. Нижний Новгород в Смутное время являлся оплотом для сил, выступавших против самозванца Лжедмитрия II.

Началось все 2 декабря 1608 года, когда нижегородцы разгромили войско Лжедмитрия, пытавшегося распространить свое влияние на волжские города. Это послужило сигналом для широкого выступления против самозванца, чьей движущей силой стали крестьяне, посадские люди, стрельцы, которые больше других пострадали от поборов и насилия польских наемников и казаков. В течение короткого времени восстание охватило практически всю верхнюю Волгу: Ярославль, Кострома, Городец, Холуй, Решма, Кинешма, Юрьевец, Плёс восстали против поляков.

Сбор ратных людей проходил в Кинешме и Гороховце. Во главе повстанцев встал костромской сын боярский Федор Васильевич Бобарыкин.

На подавление восставших из Суздаля в дворцовое село Дунилово выступил Ф. К. Плещеев с отрядами суздальских и луховских дворян, а также с казаками. Здесь приблизительно 11 (21) февраля 1609 года состоялся бой, закончившийся поражением суздальского воеводы.

Как следует из отписки Ф. К. Плещеева юрьев-польскому тушинскому воеводе Ф. М. Болотникову, битва продолжалась «с первого часа до обеда, и на бою... казаки дрогнули, и дворян, суздальцев и лушан, и иных побили, а иных ранили... И мы отошли в Суздаль, а людей с нами одних суздальцев человек сто да лушан человек с тридцать».

Это была одна из первых побед восставших над сторонниками Лжедмитрия II. Несмотря на последующее разорение Кинешмы, маленькая победа не забылась, она сыграла свою роль в будущей победе.

Главная «фотомодель» Дунилово – Успенский монастырь, это его колокольни видны в тумане на большинстве фотографий. История монастыря длинная. На этом месте Федор Лопухин основал в XVII веке мужской монастырь Воробьёвская в честь Всемилоственного Спаса мужская пустынь. В 1697 году Лопухин, впадший в немилость царя, был выслан воеводой в Тотьму, и монастырь, потерявший своего покровителя, стал быстро приходить в запустение. В 1724 году был первый раз упразднен по причине «малообеспеченности». Последующие годы были не

самыми благополучными в истории монастыря, а потом его закрыли по указу Екатерины Великой. Вскоре деревянные постройки монастыря сгорели.

Вновь он ожил лишь в XIX веке. На средства московской купчихи Евфимии Каретниковой и почетной гражданки города Шуи Марии Ивановны Посылиной в обители построили каменные церкви. В 1819 году построена летняя церковь в честь Успения Божией Матери с приделами в честь Всемилоственного Спаса и Рождества Пресвятой Богородицы. А в 1848 году закончено строительство зимнего Покровского храма. Главной святыней обители была чудотворная икона Божией Матери Смоленская. К концу века здесь построили богадельню для стариков и школу для крестьянских детей.

В 1941 году все церкви сел Дунилово и Горицы были закрыты «по требованию масс населения». В бывшем монастыре разместился психоневрологический диспансер, просуществовавший до 1991 года. Покровский храм переделали в больничную палату, в алтаре разместили процедурный кабинет, а Успенская церковь использовалась под склад.

18 июля 1991 года решением Священного Синода Русской Православной Церкви на месте бывшей Воробьевской пустыни был учрежден общежительный женский монастырь в честь Успения Божией Матери. Началось возрождение обители. Сегодня проход в монастырь перекрыт шлагбаумом на значительном расстоянии от стен. На территорию не пускают, экскурсии не проводятся. Чаем под рояль здесь явно не напоят, что ж, у каждой обители свои правила и своя судьба.

Благовещенский монастырь – самый древний на этой земле. Точная дата его постройки неизвестна, закладная доска, находящаяся в стене Благовещенского храма, свидетельствует, что освящен он был в 1675 году. Говорят, что Евдокия Лопухина участвовала в строительстве иконостаса. Казанский храм монастыря построен уже в конце XIX века.

Два раза в году, по весне и по осени, проводили в Дунилово ярмарки. Там, где некогда была торговая площадь, стоит ныне Крестовоздвиженский храм, построенный в 20-х годах девятнадцатого столетия купцами Балиными на месте маленькой часовенки, которая, в свою очередь, поставлена в благодарность за избавление от морового поветрия в 1654 году.

Местная легенда уверяет, что Дунилово находится под покровительством святителя Николая. В конце XVIII века здесь явился чудотворный образ Николы Можайского, тот самый, что представляет любимого христианского святого в необычном образе с градом (городом или храмом) на одной руке и с мечом в

другой. Легенда рассказывает, что приплыла деревянная статуя по реке. Установили ее в Покровской церкви, а жители сшили одежду и даже обувь любимому святому, недаром скорняками были! В 30-х годах Покровская церковь была закрыта, а скульптуру повелели убрать. Вот только сделать это было непросто, никак не хотел Никола Можайский покидать свое место. Удалось выволочь статую, лишь привязав трос к трактору. Вывезли ее в поле, бросили, а вскоре после того Святитель исчез. Кто-то говорит, спрятали местные жители, кто-то – что сгинула статуя в подвалах НКВД. А кто-то говорит – исчез Никола Можайский, явится он в нужное время.

«Это не Санкт-Петербург, это не Растрелли. Это село Дунилово», – гласит подпись под одной из фотографий в интернете. А влюбившиеся в эти места художники и фотографии уверяют, что Дунилово неисчерпаемо.

Однажды из села сделают конфетку, восстановят, покрасят обветшалую кладку старых храмов. И потеряется то, что делает Дунилово таким необыкновенным, настоящим, так что торопитесь! Если, конечно, вы не из тех, кому хочется Колизей достроить, а то руины смотрятся некрасиво.

Знающие люди покупают у знакомых дуниловских рыбаков судаков, места экологические, рыба, говорят, особенно вкусна.

Это сейчас мы из судака с семгой уху варим, или жарим рыбу, или фаршированного судака запекаем, а раньше готовили из судака тельное.

РЕЦЕПТЫ

1. Тельное из судака по рецепту 1910 года

Ингредиенты:

2 фунта (900 г ныне) судака

1 луковица

100 г белого хлеба

150 мл молока или воды

3–4 горошка черного перца

1 ст. л. растительного масла для жарки

1 ст. л. мягкого сливочного масла

панировочные сухари для обвалки – примерно треть стандартного пакетика

2–3 веточки свежей петрушки

2 фунта судака очистить, вынуть кости, мелко изрубить.

Мелко изрубленную луковицу поджарить в скоромном или

постном масле, положить изрубленную рыбу, слегка поджарить, прибавить ½ французской булки, намоченной в ½ стакана воды или молока, положить еще немного масла, 3–4 горошины толченого простого перца, соли, размешать, истолочь все в ступке.

Сделать из этого тельного род продолговатой булки, переложить на сковородку, намазанную маслом, сгладить, посыпать истолченным сухарем и мелко изрубленную петрушкой, полить сверху маслом.

Вставить в печь, чтобы изжарилось, чаще поливая стекшим на сковороду маслом, в которое подлить потом ложки 2–3 ухи, сваренной из оставшихся костей.

(Запекаем 30 минут в духовке, разогретой до 170–180 °С).

2. Тельное, тяпанное из сома, по рецепту XIX века

Ингредиенты:

филе сома – примерно 700–800 г

1 яйцо

3 луковицы

3 ст. л. муки

3 ч. л. соли

1200 мл воды

3 лавровых листика

6 гвоздичек

2–3 веточки укропа и петрушки

10 горошин черного перца

соль по вкусу

Рыбу очищаем и рубим (отсюда тяпаное, рубим ножом) на кусочки примерно 1 см, затем разминаем деревянной ложкой.

Лук мелко шинкуем и добавляем в фарш. Затем кладем зелень. Теперь добавляем яйцо и муку и замешиваем фарш.

Полученную массу формируем в колбасу и обваливаем в муке. Теперь все снова перемешиваем и выкладываем на тканевую салфетку (небольшое тонкое полотенце), обвязываем ниткой, как колбасу, чтобы не развалилось при варке.

Готовим «рассол», добавив в воду соль по вкусу, гвоздички и перец.

Доводим рассол до кипения в большой кастрюле, как закипело – опускаем туда нашу «колбасу» вместе с полотенцем! Оставляем кипятиться минут 20.

Вынимаем, оставляем охладиться.

Подаем традиционно с отварным картофелем с укропом и бочковыми огурчиками.

Или оставляем в холодильнике и подаем позднее как студень.

О приготовленном таком тельном в деревенской печи говорят: ум отъешь. Да где же ее, печь, взять большинству из нас.

3. Жареное тельное из судака с салом

Ингредиенты:

800 г филе судака

150 г сала

200 г сметаны

1 яйцо

2 луковицы

3–4 веточки укропа

2 ст. л. муки

соль и перец по вкусу

Сало нарезаем кусочками примерно по 1 см. Выкладываем на сковороду, обжариваем, затем доводим до состояния шкварок; всё на среднем огне, не даем пригореть.

Выключаем огонь и остужаем.

Лук и укроп режем мелко, рыбу очищаем от костей и разбираем на филе. Рубим мелко ножом: снова у нас тяпаная рыба.

Смешиваем рыбу с луком и укропом, еще раз все рубим ножом и тщательно перемешиваем.

Добавляем яйцо и вытопившийся из шкварок жир (судак – рыба сухая, жир сделает ее нежной). Солим и перчим.

Разогреваем духовку до 180 °С.

Тем временем обжариваем муку в антипригарной сковороде до орехового запаха, добавляем в муку сметану, перемешиваем.

Фарш выкладываем в форму для запекания, сверху выливаем сметану с мукой, отправляем в духовку на 20–30 минут.

Подает горячим с отварным картофелем с укропом и, конечно, с бочковыми огурчиками.

А вы знаете, что лучшие речные раки ловятся в месяцы, в которых нет буквы «р»? В противоположность правилу об устрицах, которых не едят в месяцы без буквы «р». Объяснение простое – поздней весной и летом устрицы размножаются, и мясо их становится невкусным. А вот раки, наоборот, набирают вкус.

Варить раков можно не только в пиве или рассоле, но и в молоке с квасом!

4. Раки в квасе

***Ингредиенты* на 10–15 раков:**

400 мл кваса,

500 мл красного вина

2–3 веточки укропа и петрушки

3 лавровых листика

соль по вкусу

Наливаем в кастрюлю не слишком кислый хлебный квас, подсаливаем и доводим до кипения.

Выкладываем раков (живых, потому что умерший рак может привести к отравлению).

Вливаем вино, добавляем остальные ингредиенты и варим примерно 15 минут.

Подаем горячими вместе с отваром.

5. Раки в молоке

Раков выдерживаем час в молоке (на 10–15 раков понадобится 2 л молока). Затем молоко сливаем, подсаливаем и кипятим.

Раков отвариваем в чуть-чуть подсоленной воде, воду сливаем, вливаем на ее место молоко. Доводим до кипения, накрываем крышкой, выключаем огонь и оставляем на 15 минут.

Подаем горячими.

Приготовить раков по этому рецепту я не решусь, «мои» раки – это доведение до кипения подсоленной воды с укропом, кориандром, цельным чесноком, а лучше с букетом для соления огурцов, где и хрен, и смородиновые листья. Как только вода вскипела – вливаю бутылку пива, дешевого, главное тут – хлебный аромат. Вливаю потихоньку, чтобы пена слишком высоко не поднималась. Минут 10 варю – и можно подавать. Раки – это единственная живность, которую я готова бросать живьем в кипятки. Тут мою любовь к природе побеждает любовь к ракам!

Главное условие – раков варят только живыми. Плачьте, но не рискуйте здоровьем.

Флорищева пустынь – место ссылки колдунов всея Руси
Нижегородская область

*Старик будто сам всё видел:
стучат тяжелые топоры в крепких
руках, сушат люди болота, возводят
города, монастыри, идут всё дальше,
по течениям холодных рек, во
глубины густых лесов, одолевают
дикую землю, становится она
благообразна.*



Учитель биологии из Гороховца Андрей Владимирович Сисейкин, изучающий историю родного города, рассказал однажды, что прочел в старых книгах: во Флорищеву пустынь в 28 километрах от Гороховца в старину ссылали колдунов и ведьм. Река Клязьма была границей, а на границе поставили молитвенный щит, поэтому столько монастырей и храмов в древнем Гороховце.

О своем любимом городе я уже писала и даже сделала его сценой действия детектива с ноткой мистики. А вот историю эту тогда не слышала, оказалось интуиция.

Гороховец действительно городок необычный, с горой, лесом, лентой реки, монастырями и храмами, неспешной жизнью,

Клязьмой и колокольными звонами умытый. Но почему колдунов и ведьм ссылали именно во Флорищеву пустынь?

Оказывается, не зря ссылали, место особенное. Называли Флорищеву пустынь самой красивой обителью царской России.

О Флорищевой горе всегда рассказывали странные вещи, говорили, звон стоит, гудит что-то, как будто изнутри горы. И свет идет из горы, изнутри. Видел этот свет всякий мимо проходящий.

Одних эти истории пугали, других необычное место влекло. Приходили люди, да долго не задерживались.

Эти тихие места у реки Лух давно заметили бортники, охотники за диким медом. Они тоже селились здесь в сезон сбора меда, а потом присоединялись к отшельникам-монахам. Был среди бортников некий Фрол, знавший все тропинки, дупла, гнезда и травы в округе. По его имени деревню и называли, получила она имя Фролищи. А вот гора стала Флорищевой, то ли букву перепутали, то ли имя почитаемого на Руси святого, покровителя лошадей, Флора вспомнили. Братья Флор и Лавр на старых иконах всегда писались с лошадьми, а сегодня в день их памяти частенько освящают скот.

Как бы то ни было, но гора недалеко от деревни Фролищи стала Флорищевой.

В первой половине XVII века пришел на гору старец Мефодий. К нему подтянулись еще несколько человек, так родилась община. А где монашеская община – там и церковь нужна. Пошел Мефодий по округе с протянутой рукой. Денег не давали, зачем что-то строить в заброшенном месте, да еще и с чудесами непонятными? Мефодий уговаривал: если не вы, то потомки ваши прославят здесь дивного во святых Своих Бога Израилева. По легенде, хорошо понимал Мефодий, в каком месте строить церковь собрался: здесь над рекой Лух издавна жили языческие племена и какую только нечисть не собирали! Для того и церковь поставить надобно.

Да и когда поставили, нечисть сразу не сдалась. Рассказывали, что в марте 1757 года случились сильный ветер, гроза, сотрясения почвы. Как будто обычная буря, но над Успенским собором вдруг до самого неба встал огненный столп. На десятки верст его видели. Монахи растерялись. И у входа в церковь увидели две белые фигуры. Церковные двери распахнуты, внутри свет и пение. А посреди церкви – гроб. Как сказано в поданной властям докладной записке: «И от того времени и пения монахи и старейшие люди в затмении ума стаще».

Так монастырь в этих местах в сопротивление нечистым

силам и поставили.

Вокруг красота дивная, летом аромат лесных трав стоит в воздухе, вода в маленьких озерах чистейшая.

А зная историю монастыря, стали ссылатъ сюда всяких колдунов.

Монастырь непрост был, в его библиотеке насчитывалось полторы тысячи редких книг, в том числе рукописных. А главной святыней были чудотворные иконы Успения Пресвятой Богородицы и Божией Матери Владимирской. В 1772 году они избавили жителей Гороховецкого уезда от морового поветрия. Иконы обносили по окрестным городам и сёлам. К сожалению, сегодня сохранились лишь списки тех икон.



Флорищева пустынь в старину



Флорищева пустынь



В храме Флорищевой пустыни

Официальной датой основания монастыря считается 1651 год.

Молва о Флорищевой обители дошла тогда до царя Федора

Алексеевича Романова. Оказавшись правителем в 14-летнем возрасте, слабый здоровьем царь надеялся на помощь веры в своем выздоровлении. И в 1677 году Федор Алексеевич прибыл во Флорищеву пустынь на богомолье. К его приезду специально вырубили просеку-дорогу из Москвы через деревню Вязники, проложив через непроходимые лесные заросли, топи болот и гнезда гремучих змей. О змеях мы еще вспомним чуть позже.

Неизвестно, благодать пустыни ли подействовала, но царя впоследствии называли философом на троне и просвещенным самодержцем. А пустынь получила щедрые царские подарки – сенокосные угодья и пашенные земли, охотничьи наделы. А заодно прибыл указ о постройке каменных церквей вместо деревянных. На строительство были отведены немалые суммы, а сам указ гласил, что «надлежит построить новый храм такой высоты, чтобы даже столичные жители так задирали головы для осмотра крестов, чтобы у них шапки спадали с голов».

Указ царя исполнили, 49-метровая колокольня, построенная в 1681 году, стала четвертой в России по высоте.

Первым настоятелем обители стал Илларион, будущий митрополит Суздальский и Юрьевский, управлявший монастырем 27 лет. При нем построили первые кельи, он издал иноческий указ со строгими правилами, а «слезные молитвы» насельников привлекли народ со всей Руси, кто-то оседал здесь навсегда, и обитель разрасталась.

У Успенского храма интересный декор – орнаментальный, или «жучковый» орнамент (словно буквы «ж», бегущие по поясу алтарной части) – новшество для своего времени.

В 1684 году к ансамблю были добавлены Троицкая церковь, в 1693 году – надвратная церковь Петра и Павла, в 1703 году построена монастырская церковь в честь преподобных соловецких чудотворцев.

Еще одно известное имя связано с историей монастыря – князя Бориса Алексеевича Голицина. В 1713 году в обители появился новый монах Боголеп, который щедро одаривал пустынь подарками, ценными иконами и денежными взносами. К монашескому житию князь так и не приобщился, выстроив себе двухэтажный дом, названный впоследствии «голицинским». После кончины князь-монах Боголеп был похоронен здесь же, на территории монастыря. Остались после него крест с весьма скромной надписью да каменный «голицинский» корпус.

Несмотря на то, что спряталась пустынь в глубинке среди густых лесов, после 1917 года ей досталось не меньше, чем городским храмам, ее так же жгли и грабили.

Сегодня пустынь восстановлена, причем строго в том виде, в

каком существовала когда-то, новоделом ее рамы не назовешь. Первая после закрытия монастыря литургия во Флорищевой пустыни состоялась 12 июля 1994 года, когда здесь создали Петропавловский приход. В сентябре 2005-го приход преобразован в мужской монастырь с прежним названием Свято-Успенская Флорищева пустынь.

Пустынь стоит на горке, которую называют Красной из-за красноватого оттенка песчаника. В ее стенах сегодня погреба, кузница, корпус со смешным названием «рухлядный» – догадайтесь, для чего он предназначен!

Сегодня пустынь относится к Нижегородской области, в двух шагах начинается Владимирская. И в обеих областях вам расскажут, что это особенное место, с другими не сравнимое. Вот только по-прежнему прячется она в глухих лесах, среди бездорожья, и если изредка привозят туристов-паломников на автобусе, то на машине точно не проедешь.

Но есть приключение, достойное лишь настоящих путешественников!

Вы приезжаете на Московский вокзал Нижнего Новгорода и выбираете необычный вид транспорта – «кукушку». Это не мышонок, не лягушка, а неведома зверюшка, рельсовый автобус, или, по-солидному, автомотрисса. Такой вид транспорта специально приспособлен для движения по неэлектрифицированным участкам железных дорог. Пускать длинные составы с тепловозом нет смысла, и по рельсам ездят небольшие дизельные поезда из одного или нескольких вагонов. Такие ветки не имеют разворотов на конечных остановках: машинист просто переходит из головной кабины в хвостовую — и «кукушка» едет в обратную сторону.

У «кукушки» два маршрута – до станции Фролищи или с пересадкой через Ильино. По второму маршруту «кукушки» ходят гораздо чаще. Общее время в пути – 2 часа, потому что «кукушка» не торопится; летом, как шутят местные, можно рассмотреть грибы, растущие вдоль дороги. Места за окном живописные – нетронутая природа, леса, болотца, холмы...

И вот приходит «кукушка» на тупиковую станцию, в деревню Фролищи. Правда, до деревни оттуда тоже не близко. И начинается настоящее приключение. Знаю человека, который проделал весь путь, приехал, огляделся – и бегом занимать место в обратный путь. Потому что вокруг лес густой, и больше ничегошеньки, уйдет «кукушка», и что делать? А все правильно, от станции до пустыни еще два километра по лесу. Вот такие приключения. А вы что хотели, в потаённое, благодатное место – и с ветерком по асфальту? Нетушки!

Рецепты монастырских постных блюд подойдут и тем, кто не ест мяса, да и просто иногда хочется чего-то для нас, привыкших к мясу и курице, необычного, но притом вкусного.

1. Постные тефтели из гречки

Они невероятно вкусны со свежими лесными грибами. Представьте дух белых грибов!

Ингредиенты:

гречка – 200 г
отварные
грибы – 200 г
репчатый лук – 2 шт.
мука – 4 ст. л.
томатный сок – 200 мл
щепотка сахара
соль и перец
по вкусу
чеснок – 2 зубчика
лавровый лист – 1 шт.
растительное
масло для жарки – 2 ст.л.

Отвариваем гречку до готовности. Прекрасно готовится гречка, если довести воду до кипения, потом, как только она выкипит, залить кипятком, накрыть крышкой и оставить без огня, просто на плите.

Пока варится гречка, мелко нарезаем лук и обжариваем его на сковороде, как подрумянится, добавляем отварные грибы и обжариваем еще несколько минут.

Выкладываем в миску, добавляем 2 ст. л. муки, измельченный чеснок, солим, перчим и превращаем в однородную массу блендером.

Формируем тефтельки, небольшие, примерно 1 ст. л. «фарша».

Обваливаем в оставшей муке и обжариваем на среднем огне до золотистой корочки.

Теперь вливаем томатный сок, добавляем лавровый лист, щепотку соли и сахара, доводим до кипения.

Убавляем огонь и тушим под крышкой еще примерно 5 минут.

2. Скумбрия в масле

Ингредиенты:

скумбрия свежая крупная – 2 шт.

смесь перцев горошком – $\frac{1}{2}$ ч. л.

кориандр – $\frac{1}{2}$ ч. л.

растительное масло – 4 ст. л.

лавровый лист – 2 шт.

вода – 4 ст. л.

соль – 1 ст. л.

Перед приготовлением рыбу надо выпотрошить в слегка подмороженном виде, так удобнее потрошить.

Затем отрезаем голову, хвост и плавники.

Хорошо промываем скумбрию под проточной холодной водой и нарезаем на куски размером 2,5–3 сантиметра.

Натираем каждый кусок рыбы солью.

Банки промываем с содой и стерилизуем. Крышки кипятим в воде около 2 минут.

На дно стерильных банок выкладываем лавровый листик, смесь перцев и кориандр.

Затем раскладываем скумбрию, оставляем расстояние между рыбой и горлышком.

В каждую банку вливаем по 2 ст. л. растительного масла и столько же воды.

Плотно закручиваем банки стерильными крышками.

Берем большую кастрюлю. На дно стелем полотенце и ставим на него банки с рыбой на небольшом расстоянии друг от друга.

Наливаем столько воды, чтобы крышки были полностью под водой.

Ставим кастрюлю на средний огонь, доводим до кипения, затем убавляем огонь, накрываем крышкой и томим 5 часов.

В процессе варки вода должна быть выше крышек. Если испарилась – подливаем крутой кипяток.

Оставляем наши домашние консервы с рыбой до полного остывания в кастрюле с водой.

Затем вынимаем и храним в холодильнике.

3. Постный рассольник

Ингредиенты:

перловка – 100 г

картошка – 2–3 шт.

лук – 1 шт.

морковь – 1 шт.

помидор – 1 шт.

соленые огурцы – 2 шт.

чеснок – 1 зубчик

растительное масло – 4 ст. л.

соль, черный перец, специи – по вкусу

лавровый лист – 1 шт.

вода – 1300 мл

Промываем перловую крупу несколько раз, пока вода не станет прозрачной. Далее заливаем ее холодной водой и оставляем на 30–40 минут.

Лук, морковь и чеснок чистим. Морковь натираем на крупной терке, лук нарезаем небольшими кусочками, а чеснок измельчаем.

Помидор нарезаем кубиками.

На разогретую сковороду с толстым дном наливаем небольшое количество растительного масла.

Обжариваем лук и морковь. Через 1–2 минуты добавляем помидор и чеснок. Помешиваем и оставляем томиться в сковороде еще 3–5 минут.

Воду, в которой замачивалась перловка, сливаем, заливаем крупу небольшим количеством свежей воды и варим до полуготовности (25–30 минут). Оставшуюся воду сливаем.

Соленые огурцы нарезаем маленькими кубиками.

Теперь кладем в кастрюлю к перловке картофель, нарезанный кубиками. Заливаем указанным в рецепте количеством воды и ставим на плиту.

После закипания уменьшаем огонь до среднего и варим под крышкой 10 минут. Крышку надо слегка приоткрыть, чтобы выходил пар.

После этого кладем в кастрюлю за жарку, лавровый лист и огурцы. По желанию можно влить небольшое количество рассола от огурцов. Всё перемешиваем и варим еще 10–20 минут (до мягкости огурчиков). Подаём, посыпав зеленью.

4. Постное тесто на пирожки

Ингредиенты:

ТЕСТО:

мука пшеничная – 4,5 граненого стакана

вода – 500 мл

соль – 1 ч. л.

сахар – 2 ст. л.

растительное масло – 3 ст. л.

сухие дрожжи – 3 ч. л.

Нагреваем воду в эмалированной кастрюле, размешиваем в ней сахар (вода должна быть теплой, но не горячей).

Затем берем $\frac{1}{3}$ стакана воды с сахаром и размешиваем в ней дрожжи, ждем, пока вспенятся.

В оставшуюся воду добавляем соль и масло. Когда дрожжи

вспенятся, выливаем их в воду.

Постепенно добавляем муку. Размешиваем смесь лопаткой, а затем замешиваем руками, чтобы получился липкий шарик теста.

Накрываем кастрюлю полотенцем и ставим в теплое место для подъема теста примерно на 1 час.

Когда тесто хорошо поднимется и увеличится в размерах, можно начинать лепить пирожки. Тесто будет мягким и липким, поэтому для работы с ним понадобится дополнительная мука.

Посыпаем поверхность стола мукой, переносим тесто на стол, а затем посыпаем и его. При работе с тестом руки также постоянно должны быть в муке.

Разрезаем тесто на кусочки. Обваливаем каждый в муке и раскладываем на столе отдельно друг от друга.

Пальцами аккуратно придаем кусочкам форму овальной лепешки. В центр каждой лепешки выкладываем примерно 1,5 ст. л. начинки, слегка присыпаем ее мукой. Затем соединяем бока теста и придаем пирожку форму, выкладываем на сковороду и обжариваем.

Начинку можно делать из картофельного пюре, капусты, грибов, соленых огурцов.

5. Постные пирожки на картофельном отваре

Ингредиенты (на 25–30 пирожков):

ДЛЯ ТЕСТА:

свежие дрожжи – 30 г (или 10 г сухих)

картофельный отвар – 0,5 л

сахар – 3 ч. л.

соль – 1–1,5 ч. л.

растительное масло – 1,5–3 ст. л.

мука – 800–900 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

отварная картошка – 10 шт.

зеленый лук – по вкусу

соль, молотый перец, специи – по вкусу

Растираем дрожжи с сахаром, вливаем половину теплого (не горячего!) отвара от картошки, размешиваем.

Далее просеиваем 1–1,5 ст. муки. Тесто должно получиться густым, как сметана. Ставим его на 15–20 минут в тепло.

Когда тесто подойдет, добавляем в него оставшиеся 250 мл картофельного отвара, перемешиваем. Частями просеиваем муку. Замешиваем тесто сначала ложкой, а затем руками. Вместе с мукой добавляем соль и растительное масло. Лучше, чтобы тесто

осталось немного липким, – тогда пирожки будут нежнее.

Вымесив тесто, кладем его в миску, смазанную маслом, накрываем полотенцем и оставляем на 45 минут – 1 час, чтобы оно снова подошло.

В это время делаем начинку. Отвариваем картошку, делаем пюре, смешиваем с зеленым луком и специями.

Формируем пирожки. Отделяем кусочки теста и делаем лепешки, выкладываем их на стол, посыпанный мукой.

На каждую лепешку кладем начинку. Начинка должна быть комнатной температуры или теплой. Защипываем пирожки, как вареники, и кладем швом вниз, слегка раскатываем скалкой, чтобы получились тонкие пирожки.

Разогреваем в сковороде подсолнечное масло. Когда масло хорошо нагреется, выкладываем пирожки и жарим на огне чуть меньше среднего под крышкой до румяности. Со второй стороны жарим уже без крышки.

6. Судак с шампиньонами и картофелем

Ингредиенты:

судак – примерно 800 г

шампиньоны – 200 г

растительное масло – 2 ст. л.

картофель – 8 шт.

мука – 1 ст. л.

лук – 1 шт.

корень петрушки

лавровый лист – 1 шт.

перец чили – 1 шт.

лимонная кислота – ½ ч. л.

зелень петрушки – 1 ст. л.

морковь – 1 шт.

Готовим овощной бульон. В воду кладем репчатый лук, корень петрушки и морковь, доводим до кипения и варим около 20 минут, после бульон процеживаем через сито.

Судака очищаем от чешуи и внутренностей, хорошенько промываем проточной водой и нарезаем на порционные куски.

Помещаем подготовленную рыбу в овощной бульон, добавляем к нему несколько лавровых листов и варим рыбу до полной готовности.

Готовим соус: пассеруем в масле нарезанные пластинками шампиньоны, добавляем муку, слегка обжаренную на растительном масле, и немного рыбного бульона. Тушим 15 минут.

Картофель очищаем и отвариваем в подсоленной воде, не

разрезая его на куски. На тарелку порционно выкладываем готовый картофель, кусочек рыбы и поливаем грибным соусом. Сверху блюдо посыпаем рубленой зеленью петрушки.

7. Паштет из фасоли

Ингредиенты:

фасоль – 200 г

морковь – 1 шт.

лук репчатый – 1 шт.

грецкие орехи – 50 г

чеснок – 1 зубчик

растительное масло, соль – по вкусу

Фасоль промываем и замачиваем на ночь. Емкость должна быть большая, чтобы вода покрывала фасоль в два раза. Когда фасоль хорошо набухнет, промываем еще раз и заливаем чистой водой. Ставим на огонь и доводим до кипения. Затем варим на среднем огне до готовности, солим и выключаем огонь. Немного остужаем, бульон не сливаем.

Грецкие орехи подсушиваем в микроволновке или на сковороде. Блендером измельчаем их в муку.

Натираем на крупную терку морковь и мелко режем лук. Обжариваем овощи до готовности.

Блендером взбиваем фасоль с бульоном в однородную массу. Добавляем зажарку, чеснок, грецкие орехи и специи. Еще раз всё перемешиваем блендером.

Паштет из красной фасоли перекладываем в баночки и храним в холодильнике неделю.

Аромат сыра и музыка для души Владимирская область

*Музыка творит мир. Она есть
духовное тело мира...*

Александр Блок



Где сегодня та нечисть и чем закончилась ссылка колдунов и ведьм – никому не ведомо. Но по-прежнему несут свой молитвенный пограничный пост гороховецкие храмы и монастыри.

В книге «К России с любовью», рассказывая о своем любимом Гороховце, я лишь пару слов о Свято-Знаменском монастыре написала. А он заслуживает большего.

Это тот самый монастырь, что лишь с горы, со стен Никольского мужского монастыря виден. А снизу из города – лишь лес густой за рекой. Ох уж эта река! Как разольется, отрезан монастырь полностью от «большой земли». А стороной, не пересекая реку, до ближайшего населенного пункта километров пятьдесят. С горы хорошо видно, что вокруг лишь леса непроходимые. Так и не освоили люди даже в XXI веке ту сторону

реки. Может, и хорошо?

Свято-Знаменский монастырь расположен на левом берегу реки Клязьмы, в живописнейшем месте, окруженном лесом и озерами, в пойме, на так называемой Красной гриве (поэтому монастырь иногда называют Красногравский). Отсюда открывается неповторимый вид на старинную часть города.

Это самая древняя обитель в Гороховце, основанная на средства купца Петра Лопухина в 1598 году. Первоначально монастырь был мужским, но его самостоятельная жизнь оказалась короткой. В 1723 году указом Петра I Знаменский монастырь по причине «малобратственности» был приписан к Флорищевой пустыни и с тех пор стал ее подворьем. В советский период монастырь пришел в полное запустение и был частично разрушен.

В 1994 г. обитель была возвращена Владимиро-Суздальской епархии в качестве скита мужского Троице-Никольского монастыря г. Гороховца. А в мае 1999 г. распоряжением архиепископа Владимирского и Суздальского Евлогия Знаменский скит был преобразован в Знаменский женский епархиальный монастырь.



Гороховецкий Знаменский монастырь

В начале лета 1999 г. в обитель приехали первые насельницы и началось воссоздание монашеского общежития...

Жизнь в Гороховце, как говорят местные жители, циклична. И вся связана с рекой и мостом. К весне весь город волнует –

разлилась ли река? Прошла не прошла? К лету – навели ли понтонный мост? И те, кто на тот берег никогда не ходил, волнуются, как там мост? Осень – мост-то развели? Зимой главный городской вопрос – встала ли река, можно ли переходить?

И зимой-то перейти можно, а вот в разлив... Монахини иногда переправляются на лодках, а бывает, зажмут лодку льдины и несет быстрая Клязьма. А как спасешься? Всем монастырем молятся.

Прислали сюда двадцать лет назад тогда еще послушницу восстанавливать монастырь. Она как глянула – так и ахнула. Живого места не осталось от монастыря. Заночевала в комнате, продуваемой ветрами со всех сторон, а утром вышла на улицу – слышит шипение. Оглянулась – а это гадюки... Помните змей Флорищевой пустыни? Вот и здесь проснулись злые силы.

Много с тех пор лет уткло. И бурьян выше головы выдергивали, и огородики разбивали, дерн носили тазиками будущая настоятельница и две помощницы. И строились потихоньку, до сих пор строятся. В алтаре в советские времена лошади стояли, а в храме овцы. Окна все навозом заляпаны.

– Руки опускались. А потом понимаешь, что все это детский лепет: не могу, уеду, надо, значит, надо, – рассказывает настоятельница игуменья Раиса. – Я лишь просила: – Господи, оглянись на мое убожество, раз ты меня сюда послал, помоги!

Появились насельницы, но выживать монастырю легче не стало. Пробовали держать баранов, кур, гусей, коз, а потом остановились на коровах. И решили... делать сыр. Изучили в интернете все, что связано с сыроварнями, даже в Италию поехали. И теперь сыр Знаменского монастыря – не сыр, а песня! Делают тут «скаморцу», «азьяго», «качотту», «адыгейский» и «сулугуни», а еще сыр «архиерейский» – в вине! Все по правилам: не сыроварня, а настоящая лаборатория.

Но не только сыром славится монастырь. Здесь особенная атмосфера, может, поэтому монахини не в черном, а в радостных платьях в цветочек?

– У вас не монастырь, а большая семья, – говорят приходящие. И правда, где вы видели в монастыре рояль?

– А почему нужно запрещать? – удивляется игуменья. – Это наш дом. Иногда мы собираемся вечерами, стихи читаем, песни поем, на рояле играют монахини. Вот пришел человек с грузом на душе, отчаялся, а мы чайку нальем, тут и рояль тихонько играет. И говорим о чем-то совсем не важном. А у человека груз с души падает, невзгоды отходят. Оттаивает человек. Ведь музыка воскрешает!



Будущий монастырский сыр

Много ли вы таких монастырей знаете?

В Гороховце говорят, что от Сретенского монастыря в центре городка до Знаменского в лесах подземный ход проложен. Только не нашел его пока никто.

А еще говорят, что не зря в орнаменте дома Пришлецова русалки-берегини. Здесь русалки даже людей спасали. По местному поверью, там, где водятся русалки, – земли плодородные. А еще, говорят, русалки – это к урожаю.

Слышите, как плещется большая рыбина под песню соловья в ночной Клязьме? Во-о-он там, под низко склонившейся к воде ивой. Это русалка подышать вынырнула. Значит, год будет плодородным!

Вот так я вдруг от монастыря к русалкам перешла. Значит, пора и о еде поговорить.

В монастыре, а тем более в Гороховце, самое место гороховому киселю. Нет, это совсем не то, что вы представили, не кисель в стакане. Гороховый кисель – это второе блюдо, это почти студень.

На Руси уже больше тысячи лет делали ржаные и пшеничные, овсяные и гороховые кисели, которые давали людям силу для тяжелой работы и вкусом радовали. Приправляли гороховый кисель постным маслом, жареным луком, грибами. Подавали как гарнир, с соленьями, с квашеной капустой.

РЕЦЕПТЫ

1. Вот, например, гороховый кисель с грибами

Ингредиенты:

репчатый лук – 1 шт.

любые грибы – 100 г

зеленый сушеный

горох – 1 граненый стакан

растительное

масло – 2 ст. л.

желатин – 1 ч. л.

Сухой горох измельчаем в блендере до состояния муки.

Лук нарезаем полукольцами, обжариваем в масле, откладываем.

Грибы мелко нарезаем и обжариваем.

Молотый горох засыпаем в кастрюлю, добавляем 2 стакана холодной воды, солим и варим 15 минут.

В конце варки, примерно через 10 минут, добавляем обжаренные грибы и лук.

В горячий кисель добавляем разведенный в воде желатин и выливаем в форму.

Остужаем, ставим в холодильник на 2 часа.

По истечении времени нарезаем кисель квадратиками, сверху можно свежей зеленью посыпать, и подаем.

2. Горохово-грибной паштет

Ингредиенты:

горох – 500 г

шампиньоны – 350 г

лук – 1 шт.

томатная паста – 2 ст. л.

растительное масло, соль, перец, специи – по вкусу

Замачиваем горох на ночь в холодной воде. Сливаем воду, заливаем свежей и варим горох до готовности.

Лук и грибы мелко нарезаем и обжариваем на растительном масле. В самом конце добавляем томатную пасту и приправы.

Смешиваем горох с луково-грибной массой и взбиваем всё блендером до однородности.

Солим и перчим по вкусу.

Можно хранить в холодильнике неделю.

Сыр «качотта» прекрасно сочетается с грушами или персиками, как закуска к вину его можно подавать с вяленой ветчиной и вишнями, натирать при приготовлении пасты, ризотто или пиццы, он прекрасен в омлете.

3. Домашняя пицца с шампиньонами и сыром «качотта»

Ингредиенты:

ДЛЯ ТЕСТА:

яйцо – 1 шт.

кефир – 200 мл

сметана – 1 ст. л.

сода – 1 ч. л.

мука – 3–4 граненых стакана

соль – щепотка

сахар – ½ ч. л.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

лук репчатый – 1 шт.

помидоры – 2 шт.

Томатная мякоть – 2–3 ст. л.

сыр «качотта» – 100 г

петрушка – 2–3 веточки

шампиньоны резанные – 150 г

Делаем тесто: в миску разбиваем яйцо, добавляем сметану, соль, сахар и перемешиваем до однородности. Добавляем кефир, затем соду и еще раз хорошо перемешиваем. Постепенно добавляем муку, замешиваем некрутое тесто. Тесто скатываем в шар, накрываем салфеткой и оставляем на 10–15 минут при комнатной температуре.

Делаем начинку: помидоры и лук нарезаем кружками. Зелень режем мелко. Сыр натираем на крупной терке.

Лепешку из теста смазываем томатной мякотью, выкладываем шампиньоны и лук, посыпаем зеленью.

Выпекаем пиццу в духовке, разогретой до 180 °С, около 20 минут. Через 15 минут посыпаем тертым сыром и отправляем

обратно в духовку.

Глава 2. В заповедных и дремучих



Туманный образ Муром Владимирская область

*Муром-городок, поглядишь, и
весь-то с локоток, а старинушкой,
матерью Русью, припахивает!*

Владимир Даль



Образ Муром не ясен, его истинное лицо скрыто туманами. Удивительно, как умудряется он балансировать между легендами и реальностью.

С одной стороны, этот образ пришел из глубокой древности, он полон былин и сказаний, при слове «Муром» так и встают перед глазами темные леса и дикие разбойники с большой дороги, ведь именно здесь промышлял Соловей-разбойник, а значит, и Змей Горыныч водился, где ж еще богатыри ему головы рубили!

С другой стороны, не осталось и следа от того былинного города, да и с героями сказаний не так все просто. До сих пор спорят о реальности Ильи Муромца, не подтверждают историки существование Петра и Февронии, да и три сосны, стоявшие на муромской дороге, – где те сосны? Осталось лишь две, никак не

приживается третья у былинного камня, вполне себе современного памятника.

Не буду я обижать тех, кто верит муромским историям о святых, и не буду раздражать тех, кто им не верит. Я хочу рассказать о городе Муроме, который сегодня предстоит глазам путешественников, а еще мы пройдемся по тем местам, откуда родом наши сказки.

Муром расположен совсем недалеко от Москвы, на крутом берегу Оки, но попробуй доберись хоть из Москвы, хоть из Владимира, хоть из Нижнего. Если у вас нет машины, то в лучшем случае можно приехать автобусом, потому что с поездами все плохо. Вроде и до Нижнего каких-то 200 километров, и Владимир недалеко, но поезд идет лишь из Арзамаса, сначала туда добираться надо.

Впервые Муром упомянут в 862 году наряду с Новгородом, Полоцком, Ростовом. Былинное название пришло от угро-финнов, живших здесь задолго до славян-кривичей. «Мурома» в переводе с финского означает «люди, живущие на горе у воды».



В заповедных и дремучих



Классический вид с набережной

Еще в начале XX века Муром сохранял очарование старинного русского городка с колокольным звоном, отражением куполов в Оке. Когда-то сюда съезжались из окрестностей на службы да на ярмарки. Муром предстал перед глазами приезжих нетронутым заповедником старой Руси с самоварами, коромыслами, словно ожившее предание. Но в конце 1920-х годов в Муроме взорвали храмы, сбросили колокола, оставив лишь один действующий храм, где служил будущий патриарх Пимен.

В XIX веке актриса Пелагея Стрепетова написала, что «главная площадь с собором и торговыми рядами могла бы сделать честь картине лучшего художника». И сегодня благодаря реконструкции сохранившихся старых картин и фотографий облик старого города восстанавливается: не только окошки, крылечки, но и вывески в ретростиле. Муром превратился в уютный, приятный город над Окой. Знаю противников новоделов и сама часто ругаюсь, но насколько лучше восстановленное, чем пустота!

Считается, что князь Владимир отдал город в удел сыну, князю-мученику Глебу. Именно у него, по легенде, служил Илья Муромец, получивший княжескую дочь в награду за победу над Змеем Горынычем.

Князь рядом со своим двором за городскими стенами (в город жители его не пустили, не желая принимать христианство)

поставил храм, где позже основали монастырь «Спаса, что на бору». У его стен в битве за Муром погиб сын Владимира Мономаха Изяслав.

Туманен образ и туманно прошлое города, ведь документы утрачены. Считается, что своих летописей в Муроме не было, о многих фактах в его истории приходится судить лишь по записям историка Татищева, который, по собственному утверждению, дал муромскую летопись посмотреть Петру I, а тот и «зачитал», не вернул. И многие утверждения Татищева другими источниками не подтверждаются.

Как и сегодня, город и в старые времена был всегда где-то рядом, да вдалеке, туда даже опальных бояр ссылали.

Муром – один из древнейших русских городов, впервые упомянутый в летописи монаха Нестора «Повести временных лет» в 862 году. Он почти на 300 лет старше Москвы. И снова странности муромской судьбы: нет тут древностей, достопримечательности относятся к XVI–XVII векам, а облик города, который мы видим сейчас, сформировался в XIX веке.

Виной сильные пожары 1792 и 1805 годов, после которых постарались устроить длинные и прямые улицы, тогда же снесли и обветшалый муромский кремль.

И все же есть что посмотреть, начиная со здания железнодорожного вокзала Муром-1, построенного в 1910 году; это теремок, заставляющий сразу вспомнить о былинах.

Здесь есть и квартал деревянных домов с красивыми наличниками, и центр приятный – типичный старый провинциальный городок.

Если начинать прогулку с южной части города, то первым на пути окажется Спасо-Преображенский монастырь. И хотя старейшим монастырем в России считается Свято-Юрьев в Великом Новгороде, первым, упомянутым в летописях, стал Спасо-Преображенский в Муроме. О его возрасте до сих пор спорят, датируют монастырь примерно X–XI веками.



Спасо-Преображенский монастырь

Конечно, в те времена он был совсем другим, и большинство построек были деревянными. Нынешний архитектурный ансамбль сложился уже в XVII–XVIII веках, когда вместо деревянных храмов стали возводить каменные. Деревянные здания стали повсеместно заменяться каменными.

Многие путешественники наслышаны о римских или чешских костницах, но такая же часовня-костница есть и в муромском монастыре, внутри кости и черепа десятков людей, чьи захоронения вековой давности когда-то были разрушены.

Монастырю повезло, его не разрушили в советские годы, но состояние при передаче церкви в 90-х годах прошлого века было ужасным. Сегодня же, после масштабной реконструкции и реставрации, он снова восхищает туристов и паломников.

В западной восьмиугольной башне с шатровым верхом находится часовня Николая Чудотворца и Илии Пророка, а в восточной, сложенной по классическому принципу «восьмерик на четверике», – часовня Ксении Петербургской.

При строительстве ограды на новое место между двумя башнями были перенесены Святые врата, а над ними построена надвратная церковь в честь преподобного Кирилла Белозерского. Изнутри ворота украшены иконописными изображениями:

Справа от входа находятся Палаты настоятеля, построенные в 1687 году, самое старое из сохранившихся в Муроме гражданских зданий.

А еще здесь прекрасный пруд с декоративными растениями, желтые и красные с белым лотосы великолепны!

Главный храм монастыря – Спасо-Преображенский собор, возведенный по обету Ивана Грозного после взятия Казани, но от старого храма ничего не осталось уже при перестройке в 1839 году.

В монастыре находится ковчег Ильи Муромца в виде серебряной гробницы-саркофага с фигурой богатыря в монашеском облачении, средний палец руки, лежащей поверх груди деревянной фигуры, – это часть мощей святого (сами мощи покоятся в Киево-Печерской лавре).

Рядом с собором в 1691 году выстроена необычная церковь, двухэтажный трапезный храм Покрова Богородицы. Необычность в том, что церковь одновременно служила храмом на втором этаже; хлебней, поварней, мукосейной, пекарней и кладовой на первом.

Неподалеку монастырский огород, а после современной надвратной церкви Сергия Радонежского лестница ведет в сад.

Свято-Троицкий монастырь оставил гораздо больше упоминаний в исторических документах. История обители началась в 1643 году, средства на постройку выделил местный купец Цветнов. Согласно преданию, монастырь возведен на месте, где девять столетий назад стояла церковь, построенная князем Константином – крестителем Муромца.

Главный собор монастыря, Свято-Троицкий, известен золотыми коваными крестами работы кузнецов XVII века. Здесь же деревянный храм Сергия Радонежского, построенный в 1783 году в селе Пьянгус, в начале прошлого столетия перевезенный в деревню Красново, откуда в 70-х годах он попал в Свято-Троицкий монастырь.

Рядом с монастырем стоит скульптура, посвященная Петру и Февронии.

Интересно, что и здесь не обошлось без примет – за памятником прячется заяц, натертый тысячами рук до блеска, по слухам, он исполняет желания. Так что молитва молитвой, а зайца потереть никто не отказывается!



Свято-Троицкий монастырь и памятник Петру и Февронии



Храм в Свято-Троицком монастыре



Тот самый заяц

Белокаменный Свято-Благовещенский монастырь построен князем Константином, которого считают крестителем города. Монастырь не обошли разграбления и пожары, во времена советской власти он был закрыт.

А вот собор на территории монастыря оставался действующим даже после 1940-х, в то время как большая часть храмов в городе была закрыта. После распада СССР монастырь был передан церкви и снова стал действующим.

В начале XIX века на звоннице насчитывалось 7 колоколов, самый большой из которых весил сто пудов. В 1933 году колокола были сброшены со звонницы, при этом сильно пострадала и сама колокольня – был разрушен один из опорных столбов шатра. Бронзу, из которой были отлиты колокола, сдали на металлолом, а никому не нужные языки были закопаны в землю недалеко от колокольни. В ходе восстановительных работ колокольные языки были найдены и теперь хранятся возле стен Благовещенского собора как памятник.

Надвратная церковь Стефана Архидиакона была сооружена в 1716 году взамен старой деревянной церкви 1655 года, а вот примыкающая к ней ограда чуть позже – в 1811 году.

Удивительно, что в XIX веке вокруг монастыря возвели высокие стены, вроде уже и вражеские нашествия остались в прошлом. Оказывается, стены охраняли святыни: в 1812 году в стены монастыря привезли на хранение из Москвы иконы

Владимирской и Иверской Божией Матери.



Церковь Александры Римской в Муромцево



Усадьба Хроповицких в Муромцево

Паломники любят заходить в современную часовню, где покоятся мощи старца Аполлония Муромского, говорят, слышит просьбы и быстро помогает!

Троицкий и Благовещенский монастыри расположены по соседству, буквально через дорогу, и соборы их очень похожи. Основное архитектурное различие в том, что колокольня Благовещенского монастыря составляет с собором единый ансамбль, будучи соединенной с ним крытой галереей, на которую от классического «парадного» крыльца ведет лестница.

В центре набережной на пригорке стоит шатровая церковь Космы и Дамиана – одна из старейших в городе. Она крохотная и напоминает скорее часовню, при этом очень трогательная на фоне монументальных старинных монастырей.

По легенде, она построена там, где располагался шатер Ивана Грозного во время казанского похода.

Раньше здесь была Кузнечная слобода, и так как Косма и Дамиан считались покровителями кузнецов, церковь освятили в их честь. После реконструкции церковь значительно изменила свой первоначальный облик.

На песке с другой стороны церкви летом играют в пляжный волейбол.

По легенде, когда отошло войско Ивана Грозного от Муромы, велел царь воинам снять шлемы, набрать в них песок и высыпать

его в одну кучу. После победы возвращались они тем же путем, и снова велел царь набрать песок в шлемы теперь уже из кучи и разбросать. Но осталось его еще много, потому что немало воинов не вернулось с битвы. До сих пор то место за Окой называют Царским курганом или Царской горкой.



Церковь Космы и Дамиана

Вознесенская церковь – кафедральный собор Муром, построена в 1729 году. Раньше вокруг нее была устроена Вознесенская площадь, которая до нашего времени не сохранилась. Зато построен сквер с фонтаном.

В Муром приезжают в основном из-за его монастырей и церквей, и я рассказала лишь о части городских храмов, но не менее интересна гражданская архитектура.

В первую очередь это Водонапорная башня. Не зная предназначения этого сооружения, принимаешь за солидный дворянский особняк.

Водонапорная башня была построена в 1863–1864 годах на средства городского головы купца Алексея Васильевича Ермакова. Вода шла по деревянным трубам, выдолбленным из лиственничных стволов, в отличие от металлических, они не

ржавели и не разрушались. Из резервуара на башне вода распределялась по городским колонкам и фонтанам, жители пользовались ею бесплатно, кроме того, в городе были устроены специальные места для водопоя лошадей.

В Муроме первым во Владимирской губернии и одним из первых в России появился городской водопровод, трубы подвели к нескольким усадьбам города.

В XIX веке на вершине башни вывешивали флаги, по цвету которых жители могли узнать температуру воздуха: если развевался черный флаг, значит, температура достигла 30 градусов ниже нуля, что всегда было радостью для школьников, ведь в такую непогоду занятия отменялись.

Еще одна интересная деталь — это большие часы на башне, установленные в 70-е годы прошлого столетия. Раньше они каждый час играли мелодию популярной песни «На Муромской дорожке», но из-за жалоб жителей на шум музыку пришлось отключить.



Водонапорная башня

Село Карачарово, где, по легенде, родился Илья Муромец, сегодня стало одним из микрорайонов города. Но при этом здесь самая настоящая сельская местность. В честь богатыря, вернее святого, названы часовня местной церкви и источник со святой водой, здесь открыли небольшой сувенирный магазин.

В храме Гурия, Самона и Авива хранится икона с частичкой мощей Ильи Муромца, привезенных из Киево-Печерской лавры.

Во второй половине XVIII столетия многие города Российской империи застраивали в соответствии с общими генеральными планами, не обошло это и Муром.

У дороги, которая с одной стороны вела во Владимир, а с другой в Москву, устроили одну из главных улиц – Московскую. Здесь строили административные здания, конторы, храмы, купеческие дома.

Сегодня улица Московская интересна своим архитектурным ансамблем, пусть некоторые здания и требуют реставрации, общая картина города 100–200-летней давности хорошо сохранилась.

Многие жалуются, что набережной не помешало бы благоустройство, тем не менее это приятное место для летней прогулки, хоть и на значительном расстоянии от Оки.

Максим Горький однажды сказал, что тот, кто «не видел Муром с Оки, тот не видел русской красоты», а с набережной открываются виды Оки с Мурома, и вдаль красиво поднимаются купола.

Современная достопримечательность, вантовый мост через Оку, появился в 2009 году, а через 4 года выиграл конкурс Федерального дорожного агентства России на самый красивый мост. Длина моста около полутора километров, дорожное полотно держится на вантах, которые крепятся на трех опорах высотой 86 метров: две из них расположены на противоположных берегах, третья – посередине реки.

Памятник Илье Муромцу и Окский пар находятся на том месте, где раньше стоял муромский кремль.

Кремль был деревянный, с 14 башнями. Стены его разобрали в конце XVIII столетия, а в XIX веке засыпали и ров.

В Муроме есть художественный музей, установлен броненосец «Илья Муромец», уложен былинный камень у трех, вернее, теперь уже двух сосен, увы, третья никак не приживается после гибели той, исторической.

В заповедных и дремучих, страшных муромских лесах

Не зря, ох не зря поселил Владимир Высоцкий нечисть из песенки в муромские леса. Чего только там не водилось и... не водится!

Легенды рассказывают, что когда-то жили в лесах люди, которые могли управлять погодой.

А под Меленками, в окрестностях деревни Кононово, группа людей встретила с каким-то странным существом.

– Мы заметили сначала фигуру, словно кто-то сидел и ковырялся в земле. Думали, грибник, подошли поближе и

испугались: существо было полностью голым, безволосым, в царапинах и порезах, кожа серого цвета. Заметив нас, он резко вскочил и убежал. Мы, конечно, испугались, – рассказывает очевидец.

А в деревне уверяют, что многие его видели, появляться странное существо стало недавно. Говорят, это «ырка», давний герой славянских легенд, человек, покончивший жизнь самоубийством и ставший нежитью.

В начале XX века старожилы рассказывали, как ловили оборотня:

«Разнесся слух, что в ночное время, а иногда и днем ходит по улицам страшный оборотень в образе огромной свиньи. Такое необычное известие крайне напугало суеверных жителей. Во избежание зловещих деяний со стороны оборотня муромцы обратились в местное городское управление. Полицейские служители, побуждаемые своим начальством и просьбами жителей, стали зорко следить за оборотнем, но он, хотя и появлялся по закоулкам города, по предусмотрительности своей ускользал от бдительных полицейских».

Ведьмы муромские хорошо умели перекидываться в животных. И вообще, живет в болотах в муромских лесах Бура Яга, самая древняя и страшная из всех Баб-Яг... Ягинь... в общем, как-то их зовут же во множественном числе!

Имя Бура связывают с алтайскими верованиями. Бура – это небесные кони, на которых шаманы и духи путешествуют в иные миры. У них крылья величиной в шесть сажений и могут превращаться в птиц.

Когда богатыри получают с неба своего «Бура», их жизнь становится тесно связана с жизнью небесного коня, который обладает всезнанием, всеведением, совершает чудеса, защищает богатыря и руководит им.

Бурушка – богатырский конь, говорите? Да и Сивка-то, собственно, был Буркой, теперь понятно, что не о цвете говорилось, цветом он кауркой был. Вещей, как Бурам и положено.

Найденные захоронения древних народов подсказали, откуда в муромской и рязанской мифологии возник такой персонаж: Бура Яга на огромном черном коне, из ноздрей которого вылетает пламя, а под копытами рождается вихрь. Управляет Бура Яга небесным конем, как алтайские дүхи.

Змеиное место – Шушмор, где в давние времена стоял храм Ура, там поклонялись змеям. И сегодня видят в тамошних лесах

необычайно крупных змей, а само место считается недобрый, оккультисты и эзотерики его очень любят. В общем, если и существовал «русский дракон» – Змей Горыныч, тут ему самое и место!

– Водил, всегда водил Леший. Отец рассказывал, ехал как-то на подводе через лес, и попросил его незнакомый встречный мужичок подвезти. Только сел на подводу, только тронулись, как лошадь встала как вкопанная и вся потом покрылась, прямо течет с нее. Тут отец и понял: – Да ты, говорит, не человек!

А тот прыгнул с подводы, захохотал: «Догадался!» – и сгинул.

Судя по рассказам, Леший радуется, когда его узнают.

– Поедешь, бывало, за сеном, а лошадь как встанет и распряглась сама. Я сразу молитву читать – сгинь, нечистый! А он как засмеется: «Догадалась!» – смех слышен, а никого нет.

В отличие от банников или овинников — вот уж где злобные существа! – Леший в целом вреда не приносит, только шутит и запутывает.

Банник – дух бани, стоящей на отшибе, на краю двора, а то и за его пределами, опасен. Он появляется в виде крохотного жилистого старичка, голого, с длинной, покрытой плесенью бородой, ему приписывают все плохое, что случается с людьми в бане. Любимое развлечение мерзкого существа – ошпарить моющихся кипятком, раскалывать камни в печке-каменке и «стрелять» ими в людей.

Может он и затащить в горячую печку, представьте, как это больно! С ним можно договориться, отнесись по-доброму, и он не обидит, поэтому суеверные люди оставляют Баннику хороший пар, свежий веничек и лоханку чистой воды. И никогда друг друга в бане не подгоняют: Банник этого не выносит, сердится.

Уж если попал под руку Баннику, надо выбежать из бани и позвать на подмогу Овинника или Домового: «Батюшка, выручи!»

Так что Леший по сравнению с Банником просто душка. Иногда, говорят, и пирогами может накормить. «Набольший» над деревьями и зверьем в лесу, он и над человеком имеет власть, поэтому отзывались о нем иногда уважительно. Не только «долгий дядюшка» или «лесной дядька», но и «Хозяин леса» и «Он», и «Сам». В ярославском Пошехонье его зовут «мужичок».

– Заблудился давеча. Никак дороги не найду, сразу понял, Сам водит. – Это мы будем соображать, про кого говорится. А в деревне понятно.

Кстати, действенный деревенский способ справиться с Лешим – нецензурно выругаться. Сразу морок проходит!

Если есть там соловьи, то все разбойники

Муромские леса испокон веков считались разбойничьими, даже большую столбовую дорогу Муром – Нижний Новгород прозвали «Ворухой».

Не каждому купеческому каравану удавалось без потерь проехать эту дорогу, вот и ставили купцы свечи во всех сразу муромских храмах и надеялись на заступничество. И Соловья-разбойника, который вроде бы в Чернигове промышлял, «приписали» к муромским лесам. Чисто по Высоцкому: «Если есть там соловьи, то все разбойники».

Иные купцы ехали с Нижних земель во Владимир и заранее прощались с родными. А те, кто добирался до Муромы живьем, сразу в храмы, благодарить за спасение.

Жилось разбойникам весьма припеваючи, не часто спасали купцов свечи да обеты, и местные разбойники имели неплохую поживу, в общем, «Будь ты пеший, будь ты конный – заграбастают».

А там, где разбойники, там и разбойничьи клады.

Один из первых кладов, найденных на муромских землях, относится к XII веку. По легенде, дружина муромская по дороге в Суздаль разграбила богатую усадьбу, которую тут же и сожгли. Но добра было столько, что с собой на битву не возьмешь, вот и спрятали в пепелище. Вернуться не получилось, клад нашли спустя много столетий: неглубоко закопали, вышел он на поверхность. А может, заклятие кончилось!

Атаман Егор Рошин промышлял на реке, останавливал барки, другие лодки, так преуспел, что купцы ему заранее деньги готовили, «пошлину» за проезд, вернее, проплыв.

Когда власти окончательно устали от проделок банды Рошина и окружили разбойников, успели те спрятать клад в Лисьем бору у Муромы. С тех пор ищут Егоркин клад, но пока никому не удалось отыскать, по легенде, это огромный сундук.

В начале XX века некий крестьянин нашел разбойничий клад на озере Моцком: большой котелок, наполненный серебряными монетами.

При реставрации Богородицкого собора в Муроме обнаружили два кувшина, полных арабских серебряных монет VIII–XI веков, монет оказалось больше 11 тысяч, общим весом 44 кг. Это самый большой клад, когда-либо найденный на территории России, а говорят, и всей Европы.

Попали кувшины в Муром не случайно, эти земли были

отрезком Волжского торгового пути.

Интересные находки бывают и в наши дни. Некий солдат из Мурома во время Второй мировой войны вырезал из рам в венгерском замке два полотна немецких художников начала XIX века. Привез домой, забросил куда-то и забыл. Через несколько десятилетий нашел полотна то ли внук, то ли правнук и передал в музей.

После реставрации «Замок Хоэншвангау» Лоренцо Квальо Младшего и «Возвращение с парфорсной охоты» Адама Эугена украсили коллекцию Муромской художественной галереи.

Говорят, много еще кладов хранит муромская земля, но и про заклęcia забывать не надо, кто ж просто так свои сокровища зарывает, только разбойники впопыхах. А приличные клады просто так не закапывают, их заговаривают, и явятся они людям только в срок и лишь верному человеку. Так-то копать можно, а толку-то!



Окошки Мурома



Воскресенский монастырь

Где есть в Муроме

* * *

Едальных заведений в городе множество на все вкусы.

итальянский ресторан с испанским именем «Эль Карамело»
(Первомайская, 8б)

* * *

паб «Эль и стаут» (Первомайская, 8а)

* * *

кавказский «Арагви» (Меленковское шоссе, 23а)

* * *

«Гастрономический клуб „Лаванда“» (Коммунистическая, 31)

* * *

и даже **котакафе «Мурчелло»** (Московская, 22), тут попить чаю-кофе и погладить котиков

Русская кухня:

* * *

Ресторан-музей «Трапезная у Ильи Муромца» (Ленина, 2) 5

* * *

Столовая «Барин» (пл. 1100-летия Муромца, 4) – дешево и сердито.

* * *

Кафе «Сирин», любимое местными (Московская, 14). Как говорят, «если вам нужен „Метрополь“ – вам не сюда, а вот вкусно и добротно за смешные деньги – это ваше кафе».

Где жить

* * *

С этим в Муроме тоже все хорошо, среди множества мини-отелей и гостиниц:

* * *

Отель «Муром» (ул. Московская, 43), пожалуй, один из лучших вариантов по расположению и цена-качество

*«Дом над рекой» (ул. Губкина, 5),
особенный отель с интересной атмосферой, люкс с зимним садом*

X. Room (4 звезды, ул. Московская, 87)

И почему же ты отнесла Муром к местам потаённым, спросите вы, ведь и городок не мал, и ресторанов-гостиниц достаточно, причем неплохих.

– А вы попробуйте туда доберитесь! – отвечу я. И из Москвы, и из Владимира туда пилить не допилить, и из Нижнего с пробками часа три, а то и больше в дороге проведешь. Это на машине. А если человек «безлошадный», все совсем плохо. Тогда лучший способ добраться до Мурома это автобус из Нижнего Новгорода либо поезд из Москвы до Нижнего, прямой лишь один, остальные с пересадками в Арзамасе.

Мы же с вами не ездим туристическими автобусами, нам же не хочется стоять в очереди к достопримечательностям в полдень и делать фото на фоне памятников, нам же нужно почувствовать место, увидеть, как меняется оно на рассвете и на закате, аромат трав после жаркого дня уловить... Да и разбойники, знаете ли, нечисть всякая, опять же... так что заслуживает Муром места в этой книге!

Муромская кухня: горячий памятник калачу

Главный муромский продукт – это калач. Известны были муромские калачи на всю Россию и не случайно стали символом города; три калача украсили городской герб.

Голубой фон на гербе Мурома обозначает красоту, мягкость, величие, а золото муромских калачей – это символ богатства, справедливости, великодушия. Герб был утвержден Екатериной II, в описании говорится о калачах, «которыми сей город отменно славится».

Царица и сама калачи попробовала, по легенде, во время проезда через город ее угощали местным специалитетом. Муромские калачи по достоинству оценил и император Павел I, который посетил Муром проездом 18 мая 1798 года, следуя в Казань.

В середине XVI века калачи в Муроме выпекали пять дворов, через триста лет уже двадцать дворов. Калачи были недешевы, 30 копеек, совсем не маленькая сумма по тем временам.

Во-первых, нужна была мука хорошего качества, во-вторых, технологии производства были деликатными и требовали ручной работы. Не случайно у здешних калачей был особенный вкус: их делали из ситной (пропущенной через сито, а не решето) муки и тесто долго мяли (тёрли) руками, благодаря чему не испарялся содержащийся в нём углекислый газ и хлеб получался особенно пышным и пористым, воздушным. Отсюда и выражение «тёртый калач»: пока трешь, руки сотрешь.



Памятник калачу

Муромский калач состоит из трех частей: толстого «животика», нависающей над ним хрустящей «губы» и «ручки» («перевясла»). Все три части отличаются вкусовыми нюансами, имеют разный объем и форму и по-разному пропекаются.

Внешне муромский калач имеет форму висячего замка.

Некоторые историки связывают слово «калач» с финским словом «кал» – рыба и говорят, что форма замка – это головы (внизу) и хвосты (вверху) рыб, и даже относят символ калача к Библии, к «чуду пяти хлебов и двух рыб».

Муромский краевед В. И. Богатов писал:

«Калачи пользовались огромной популярностью и в девятнадцатом, и в начале двадцатого века. Почти в каждой пекарне, в каждой харчевне можно было их приобрести».

Сегодня в центре Муроме с 2012 года стоит памятник калачу, и не просто памятник: он подогревается до температуры 35 градусов. Собирались добавить распылители с запахом свежее испеченного хлеба, но так и не добавили.

Праздник муромского калача проходит ежегодно 4 августа.

«В городе Муроме, по переписи 1897 г., 12 589 жителей, которые занимаются различными промыслами и торговлей, а также садоводством и огородничеством.

Здесьние огороды славятся своими огурцами, фасолью и канареечным семенем. Существующие в городе различные ремесленные заведения дают заработок около 1300 человекам; из этих ремесел, по сумме производства, первое место должно быть отведено калачникам, хлебникам и булочникам. Калачное производство является древним в г. Муроме, стяжавшим некоторую известность муромцам как калачникам (и в гербе уезда изображены три калача)», – писали «Владимирские губернские ведомости» в 1901 году.

По воспоминаниям почетного гражданина Муроме Бориса Владимировича Жадина: «Домашние обеды начинали с закусок, затем подавали суп или бульон, который часто дополнялся пирожками. Потом следовало холодное мясное или рыбное блюдо, горячее – бефстроганов или, например, рубленые котлеты, бифштексы. Часто на второе подавали ветчину с горошком – традиционное блюдо в Муроме. Завершали обед подачей десерта и кофе. В праздничные дни к кофе могли подать ликер, который считалось позволительным пить даже юным девицам, которым обычно спиртное не наливали».

«После супа были поданы на второе рубленые котлеты, исключительным мастерством приготовления коих отличалась София Александровна; и наконец кофэ с домашними сдобными лепёшечками, кроме обильного количество кондитерского разных сортов и вкусов печенья. После кофэ для желающих был ещё чай с конфетами и вареньем. За послеобеденным чаем, закулив с разрешения хозяйки, мы за легкой беседой: „о том и о сем“ просидели незаметно до 6 вечера».

Еще одно воспоминание: «Сегодня ввиду „великого поста“ бабушка Аграфена приготовила только „постный обед“, состоящий: на первое – из горохового супа, на второе – жаренная с луком на постном масле картошка и на третье – гречневая каша

с постным маслом и сухарным квасом».

В постные дни к чаю, кроме традиционного варенья, подавали сушки, халву, винные ягоды (сушеный инжир) – их продавали в бакалейных магазинах нанизанными на мочало.

Славились муромские пироги, «необыкновенно пухлые», особо вкусен пирог, называвшийся в Муроме «наполеоновским». Жила в городе одна вдова, специалистка по его изготовлению. Пирог состоял из нескольких слоев, разделенных между собой: слой с мясом, рыба с вязигой, капуста, что-то еще... «Казалось, что кусок такого пирога, толщиной чуть ли не в три вершка, в рот не пойдет. Шел, однако, да еще как вкусно было».

Как же я искала рецепт или хотя бы намек на тот пирог! Жаль, не нашла, хотя я не представляю мясо, рыбу и капусту в одном пироге, это должно быть что-то невероятно интересное.

Поэтому довольствуемся тем, что осталось в народной памяти и печется до сих пор.

РЕЦЕПТЫ

1. Пирог с опятами и капустой (долго и сложно!)

Это скорее курник, так как «собирают» пирог с блинами, однако курицы нет в составе, те же блины не позволяют назвать его кулебякой. Так что оставим просто пирогом!

Ингредиенты:

ТЕСТО:

пшеничная мука – 500 г

сахарный песок – 1 ст. л.

1 яйцо

1 яичный желток

дрожжи свежие – 25 г

соль – ½ ч. л.

сливочное масло – 160 г

сливки 20% – 200 мл

НАЧИНКА 1:

капуста обычная свежая – 250 г

капуста квашеная – 130 г

лук – 100 г

тмин – щепотка

соль – ⅓ ч. л.

НАЧИНКА 2:

опята свежие или замороженные – 350 г

лук – 100 г

соль – $\frac{2}{5}$ ч. л.

БЛИНЫ:

пшеничная мука – 1 стакан

вода – 1 стакан

сливки 20% – 0,5 стакана

яйца – 2 шт.

соль – $\frac{2}{5}$ ч. л.

сахарный песок – 1 ч. л.

растительное масло для жарки

1 желток для смазывания пирога

Делаем тесто: смешиваем половину просеянной муки с солью, сливками, добавляем дрожжи. Затем добавляем размягченное масло, сахар, яйцо, желток, оставшуюся муку. Все тщательно перемешиваем и оставляем в кастрюле на час, накрыв полотенцем.

Через час снова вымешиваем тесто и снова оставляем на час.

Должно получиться крутое, но эластичное тесто, так как начинки будет много.

За то время, что тесто отстаивается, делаем начинку.

Шинкуем лук и свежую капусту, квашеную отжимаем. Обжариваем лук, половину лука убираем, к оставшемуся добавляем обе капусты, обжариваем, добавляем тмин, закрываем крышкой и тушим на среднем огне до мягкости.

Опята отвариваем, затем отправляем их в отдельную сковороду с оставшимся луком, слегка обжариваем в растительном масле и тушим, пока вся начинка не станет сухой.

Теперь делаем блины.

Смешиваем муку со сливками и яйцами, добавляем сахар подсаживаем. Смешиваем тщательно, не оставляя комков, добавляя воду. Выпекаем, как обычно, в пирог нужно 6 блинов.

Тесто для пирога делим на три разных куска, один побольше для основания, второй поменьше для верха, третий маленький для украшения. Раскатываем основной кусок теста овальной формы.

Отступив от краев, кладем капустную начинку. Накрываем блином и дополнительно, чтобы полностью было покрыто, еще двумя половинками блина.

Кладем грибную начинку, также укрываем блинами.

Раскатываем тесто для верхней части пирога. Кладем на

блины, соединяем края и украшаем сверху косичками из теста для украшения.

Смазываем желтком.

Отправляем пирог на пергамент на противень в духовку, разогретую до 200 °С. Печем 40 минут, проверяя деревянной палочкой. После того как пирог испекся, оставляем его на час, накрыв полотенцем.

2. Пирог с сомовьим плесом (долго и сложно)

Сомовий плес – хвост сома, самая нежная и жирная часть его тушки. Чтобы избавиться от запаха тины, очищенную рыбу заливаем смесью воды и молока один к одному и отправляем в холодильник на 1,5-2 часа. Затем хорошо промываем.

Ингредиенты:

РЫБНАЯ НАЧИНКА:

сомовьи хвосты 2–3 шт. – 1,2 кг

лук репчатый – 120 г

рассол огуречный (или лимонный сок 50 мл) – 200 мл

сливки 20% – 50 мл

желтки куриных яиц – 3 шт.

чеснок – 10 г

петрушка сушеная – 10 г

соль и перец по вкусу

С хвостов срезаем плавники и снимаем кожу, складываем в кастрюлю, заливаем водой, чтобы покрыть, примерно 2 л., и доводим до кипения.

Вливаем рассол или лимонный сок, кладем лук и варим до готовности рыбы.

Снимаем с огня, отделяем мякоть и измельчаем в блендере.

Добавляем к рыбному фаршу желтки, сливки и пропущенный через пресс чеснок, петрушку, солим, перчим, можно добавить сухих трав по вашему вкусу.

ГРИБНАЯ НАЧИНКА:

шампиньоны – 400 г

лук репчатый – 150 г

масло сливочное – 60 г

сливки – 60 мл

мука пшеничная – 20 г

желтки – 3 шт.

сушеные травы, соль и перец по вкусу

Грибы режем небольшими кусочками, обжариваем без масла. Чтобы слегка поджарились.

Грибы убираем, растапливаем в сковороде масло и

обжариваем в нем нашинкованный лук.

Посыпаем мукой, добавляем сливки и грибы, подсаливаем, добавляем травы.

Выключаем огонь, остужаем и вбиваем желтки.

РИСОВАЯ НАЧИНКА:

рис – 200 г

лук репчатый – 200 г

масло сливочное топленое – 60 г

желток куриного яйца – 1 шт.

петрушка – по вкусу

сухие травы по вкусу – 30 г

соль и перец по вкусу

Отвариваем рис до полуготовности.

Шинкуем лук и петрушку, обжариваем в топленом масле до прозрачности лука.

Выкладываем к рису, солим, перчим, добавляем травы.

Вбиваем желток.

КАПУСТНАЯ НАЧИНКА:

капуста белокочанная свежая – 500 г

морковь – 100 г

лук репчатый – 100 г

зелень по вкусу – 30 г

масло сливочное – 50 г

соль и перец по вкусу

Капусту и лук мелко шинкуем, морковь трем на крупной терке, обжариваем в масле лук до мягкости, добавляем капусту и травы и тушим под крышкой до полуготовности на среднем огне минут 5–7, затем добавляем морковь и тушим до готовности.

БЛИНЫ:

теплая вода или молоко – 400 мл

яйцо – 4 шт.

мука пшеничная – 150 г

сахар – 30 г

соль – 4 г

масло растительное – 50 мл

Муку смешиваем с водой, замешиваем тесто, добавляем постепенно в яйца, взбитые с сахаром и солью. Замешиваем тесто на блины. Затем добавляем растительное масло, перемешиваем и даем постоять полчаса.

Выпекаем блины, как обычно. Должно получиться 15 тоненьких блинчиков.

ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГА:

молоко – 250 мл

мука пшеничная – 600 г

яйцо – 2 шт.

масло сливочное – 80 г

сахар – 70 г

соль – 8 г

масло растительное – 25 мл

дрожжи свежие – 30 г или сухие – 10 г

200 мл молока подогреваем, разводим в молоке дрожжи и добавляем 150–200 г муки. Замешиваем опару, ставим в теплое место на полчаса, накрыв полотенцем.

Смешиваем яйца с оставшимся молоком, добавляем сахар, солим, добавляем растопленное сливочное масло. Все перемешиваем.

За это время опара поднимется, добавляем смесь в нее, перемешиваем, всыпаем муку и замешиваем тесто долго и тщательно. Оставляем постоять 15 минут, затем еще раз вымешиваем до нежного и мягкого состояния, минут 10.

Скатываем тесто в шар и кладем в емкость, смазанную растительным маслом, накрываем полотенцем и ставим в теплое место на час.

Снова вымешиваем и оставляем на час. Тесто должно увеличиться в объеме в два раза.

Дополнительные ингредиенты:

400 г сметаны

желтки куриных яиц – 2 шт.

молоко – 30 мл

мука пшеничная – 50 г

Собираем пирог

Пока духовка разогревается до 180 °С, выкладываем на противень лист пергамент, смазываем растительным маслом.

Раскатываем тесто в овальный пласт примерно 35×45 см. Выкладываем на пергамент.

Помещаем в середину пласта три блинчика, чтобы покрыть всю длину, промазываем сметаной. Сверху выкладываем начинку из капусты.

На капусту также положим три блинчика и промазываем сметаной (хорошим слоем).

Выкладываем начинку из рыбы.

Снова три блинчика и сметана и сверху начинка из грибов, риса.

Снова три блинчика, сметана и начинка из риса. Накрываем блинчиками.

Теперь весь пирог собираем в брусок-батон, тщательно соединяем шов и осторожно переворачиваем пирог швом вниз. Оставляем расстояться полчаса.

Обрезки теста после смыкания шва (а они обязательно останутся) смешиваем с мукой и делаем украшения – косички.

Смазываем сверху пирог желтками. Делаем несколько проколов для выпуска пара.

Выпекаем полчаса, может, чуть больше, проверяя готовность деревянной палочкой. Даем пирогу отдохнуть полчаса и подаем.

3. Муромский калач: как пекут его дома

Ингредиенты:

мука – 1 кг

вода – 2,5 стакана

сахар – 1 ч. л.

соль – 0,5 ч. л.

дрожжи – 25 г

Дрожжи распускаем в стакане теплой воды, добавляем сахар и стакан муки.

Вымешиваем и оставляем на час в теплом месте. Опара должна увеличиться в объеме в два раза.

Вливаем остальную воду, солим, постепенно всыпаем муку, хорошо перемешиваем и оставляем в теплом месте на 2 часа.

Примерно через час тесто поднимется, хорошенько его вымешиваем и снова возвращаем подниматься еще на час.

Делаем из теста калачи и оставляем расстояться полчаса.

Выпекаем в духовке, разогретой до 180–200 °С.

4. Драчёна картофельная по-муромски

Ингредиенты:

картофель – 8 шт.

репчатый лук – 1 шт.

сало – 50 г

яйцо – 1 шт.

топленое масло – 2 ст. л.

мука – 1 ст. л.

душистый молотый перец, тмин и соль – по вкусу

Сало обжариваем с луком. Сырой картофель натираем на терке.

Добавляем муку, соль, перец и смешиваем с салом.

Вбиваем в смесь яйцо.

Выкладываем смесь в форму, поливаем маслом, посыпаем тмином и запекаем до готовности.

5. Скоблянка

Ингредиенты на 2 человек:

мясо (любое) – 200 г

картофель – 4–5 шт.

грибы – 250 г

лук – 1 шт.

сметана – 2 ст. л.

горчица – 1 ч. л.

перец черный молотый

соль – по вкусу

масло растительное

Мясо обязательно должно быть подмороженным, чтобы его можно было наскоблить тоненькими пластинками, что и дало название блюду.

Обжариваем мясо, «наскобленное» тоненькими пластинами, в разогретом масле на сильном огне, солим, перчим.

Убираем в сторону готовое мясо. Добавляем в сковороду масло, обжариваем нарезанный ломтиками картофель.

Солим, перчим. Убираем в сторону.

Теперь обжариваем нарезанный полукольцами или крупными кусками лук до золотистой корочки, добавляем нарезанные тонкими пластинками грибы. Солим, перчим.

Соединяем все ингредиенты скоблянки в сковороде, перемешиваем, накрываем крышкой и оставляем на несколько минут настояться, не включая огонь.

6. Тюря

Ингредиенты:

квашеная капуста – 2 стакана

картофель – 3–4 шт.

репчатый лук – 1 шт.

редька – 1 шт.

огурцы – 2 шт.

тертый корень хрена – 2 ст. л.

зеленый лук – 8–10 перьев

хлебный квас – 2 стакана

растительное масло – 2 ст. л.

ржаной хлеб – 2 ломтика

соль – по вкусу

Очищенный картофель отвариваем до готовности и делаем пюре. Смешиваем с квашеной капустой, рубленым репчатым

луком, огурцами, нарезанными соломкой, хреном, тертой редькой и солью.

Выкладываем в тарелку. Добавляем нарезанный кубиками хлеб, посыпаем рубленой зеленью и заливаем квасом.

7. Сбитень

Ингредиенты:

мед – 200 г

вода – 1 л

сахар – 4 ст. л.

молотая корица – 1 ч. л.

гвоздика – ½ ч. л.

имбирь – ½ ч. л.

лавровый лист – 1 шт.

Сахар прокаливает до коричневого цвета, охлаждаем и растворяем в небольшом количестве горячей воды.

Мед смешиваем с водой и кипятим 20 минут, добавляем пряности и кипятим еще 5 минут.

Процеживаем через марлю и подкрашиваем сахаром.

Юрьев-Польский – нежданное удовольствие Владимирская область

*Нет, на Руси бывали чудеса
Не меньшие, чем в
отдалённых странах:
К нам также благосклонны
небеса,
Есть и для нас мерцания в
туманах.*

Константин Бальмонт



Кто бы мог подумать, что мне так понравится Юрьев-Польский!

Давно собиралась и все откладывала, читая отзывы и разглядывая фото, и возмущалась вместе с отдельными авторами: как можно содержать в таком состоянии город? Как всё ужасно и облезло!

А недавним холодным маем вдруг купили билеты до Владимира и поехали – не сидеть же дома 4 праздничных дня, тем более в холод: одно дело дрожать в квартире, другое дело утеплиться и гулять в новых местах.

Я была готова к обшарпанности, к тому, что городок маленький. И совершенно не была готова увидеть чистый и вполне ухоженный город, есть и облезлые места, конечно, а где их нет? А тем более к оперному баритону особо одаренного

лягуха в речке Колокше, к приятным и общительным людям, а главное – к маленькому кремлю.

Смотришь с высоких валов – кремль игрушечный, кажется, можно взять в руки!

Живет здесь 20 тысяч человек, но город всего на четыре года моложе Москвы и основан тем же Юрием Долгоруким в 1152 году.

И совсем он не Польский, а Польскóй. Когда-то именно так называли, вокруг ополье – интересный ландшафт местности.

Приехали бы мы в марте или начале апреля, а еще хлеще в ноябре-феврале, наверное, и я бы сейчас стонала – о, как можно тут жить и как все уныло. Города ведь как люди. Покрась женщину в «пергидрольную» блондинку, и все морщины, все изъяны на лице видны. Так и города – подтаявший грязноватый снег обнажает то, что летом и не заметишь. И город смущается, занавешивается ветрами и колючим снегом, ждет весны, когда расцветет вновь его красота.



Гроза идет на Юрьев-Польский



Юрий Долгорукий и его город



Кремль Юрьев-Польского



Часть кремля



Деревянная церковь в кремле

А если зеленые до боли валы усыпаны золотыми одуванчиками, а в маленькой Колокше отражаются купола церкви-матрешки – совсем другая картина.

Почему матрешки? Смотришь со стороны – колокольня краснокирпичная, поближе подойдешь – а впереди церковь белая с синими куполами, а два шага еще сделаешь – и новый храм расписной выплывает. Три в одном.

Старенький священник, поглаживая седую бороду, кивает за окно:

– Одуванчики закрылись, к дождю. Вот вчера, на Георгия-то, и владыка приезжал, и Крестным ходом пошли, а снег как посыплет! Ну, пусть владыка не обессудит, как смогли, так и отслужили.

Его поддержал теленок, мычащий где-то поблизости. Петух поорал от души.

– Да ты заходи, какие брюки, какой платок, кто тебя погонит! Смотри, тут у нас Никон Радонежский, вот они, на иконе, с Сергием, учителем его.

Легко ли быть учеником самого игумена всяя Руси? Сведениями о жизни и духовных подвигах преподобного Никона Радонежского мы обязаны знаменитому агиографу Пахомию Сербу (Лагофету), автору многочисленных житий и служб русским святым, который и составил «Житие и подвиги игумена Никона», произведение, которое на протяжении столетий распространялось во множестве списков, а позже неоднократно переиздавалось. А здесь, в Юрьеве-Польском, Никон – не просто почитаемый святой, а земляк, живой, родной. Здесь Никон и родился в 1352 году, когда о городе говорили просто – детинец. И детство под сводами древнего Георгиевского собора не прошло даром.

– Этот храм, – кивает меж тем священник на расписного красавца по соседству, – Никитский, Никиты-Мученика, а белый построен купцом-благотворителем, похоронен тут же. Два придела в ней – Николая Чудотворца и Илии Пророка. А здесь Святослав. – Подводит к мраморной гробнице. – Раньше княже покоился в Георгиевском соборе, теперь у нас. Всегда княже уберегал от стрел вражеских, и сегодня к нему идут, и пока все целы! Любили его в Юрьеве-Польском, народ плакал, когда умер князь.

Пуста в выходные Советская площадь с торговыми рядами. Закрыты лавки. А некоторые, похоже, вообще заброшены. Вот тут точно испугаешься облезлых дверей.



Площадь и, конечно, Ленин

Но какие интересные торговые ряды с деревянными террасами, возведенные в XIX веке и до сих пор сохранившие свой первоначальный облик. Обещают реконструкцию площади. Хотелось бы!

Рядом интересное здание пожарного депо.

В городке много небольших парков, радующих глаз, гуляют там мамы с детишками, а молодежь туда-сюда ходит по крохотной пешеходной улочке у торговых рядов. Но главное, зачем я сюда приехала, – над рекой, на зеленом лугу.

Они очень разные – три собора домонгольской Руси. Одинокий Преображенский собор в Переславле, тающий в сиреневых тучах, свысока поглядывающий на прочие церкви и церквушки и деревянные домики.

Благородный красавец Дмитриевский во Владимире: кажется, посади меня на высокий холм напротив, так и просижу полдня, любясь.

И вдруг Георгиевский собор в Юрьеве-Польском, третий из знаменитой троицы, разрывает шаблоны. Нет мощи, превосходства, благородства двух братьев. Он... белый гриб над тихой речкой. Приземистый, основательный и... маленький. Это когда подойдешь поближе, то понимаешь, что совсем не маленький собор. А издалека – грибочек и есть грибочек.

Он... домашний. Теплый и близкий, несмотря на свой почтенный возраст — 800 лет не шутка. Здесь хочется

рассматривать каждый символ, каждый узор, для этого есть и ранние утра, и поздние вечера, а ночью перед тобой предстает новый лик собора.

На самом деле 800 лет тут весьма спорные, собор обрушился в XV веке. Но его буквально собрали заново – из тех же камней, со всеми волшебными, иначе не скажешь, рисунками.



Георгиевский собор



В Георгиевском соборе

Собор уникален тем, что это последний белокаменный собор домонгольской эпохи. Освящен он в 1234 году – как интересно выстроились цифры! А через 4 года погиб князь Юрий Всеволодович и пришло время татаро-монгольского ига.

Его орнаменты – произведения искусства сами по себе, здесь святые, князья, мифические существа, геральдические леопарды.

Ковровый узор сочетается с рельефными фигурами, покрывая словно кружевом все стены храма. Люди ходят вокруг, задрав головы. Слоника ищут. И я пошла, да не нашла, а вот мужу повезло. Значит, его желание сбудется.

Какой еще слоник на соборе? – удивитесь вы. Еще какой! С заячьими ушами и тигриными когтями, чудо-чудное, диво-дивное. Афанасий Никитин уйдет «за три моря» в Индию только через двести с лишним лет. А первый слон появится в России только про Иване Грозном.

Персидский шах Тахмасп I прислал слона в доказательство своего уважения. Бедолага пришел своим ходом из Персии с погонщиком в конце 60-х годов XVI века. Он еле стоял на ногах и упал на передние лапы прямо перед Иоанном Васильевичем. Со стороны это выглядело, словно живая гора встала на колени перед царем. «Хороший знак», – решил царь и назначил приличное содержание и слону, и погонщику.

Но слону не повезло, в 1570 году на Русь пришла чума, и бедное животное в этом обвинили, отправили сначала в ссылку, а

потом вообще казнили.

Но каменный слоник Георгиевского собора появился гораздо раньше настоящего слона. Создал его резчик по описаниям в старинных книгах, как представляли, так и изобразил: чудо-юдо, в общем.

Главное сокровище хранится внутри собора. Это Святославов крест.

Поиски слоника – настоящий квест. Он маленький, да еще вблизи его женская маска скрывает. Но кто ищет – тот найдет. Увы, не я.

Согласно преданию, он является «памятником благочестия строителя собора» – князя Святослава Всеволодовича. Установлен был крест по поводу чудесного спасения князя и его войска во время бури, обрушившейся на княжьи ладьи, когда он возвращался в июне 1220 года с дружиной из похода на волжских булгар.

«Этот Святославов крест весьма почитается жителями Юрьевской округи, и для поклонения ему многие приходят издалека», – писали в XIX веке. И сегодня крест увешан подношениями в благодарность. Вглядитесь в лица на кресте: они живые, у каждого свое выражение, свои мысли...

Еще одно здание впечатляет. Это бывший Троицкий собор. Внушительной, пока заброшенной машиной возвышается он возле древнего Георгиевского собора.

Это бывшая княжеская усыпальница, перестроенная в храм в 1809 году. Надеюсь, однажды и он оживет. А пока он обнесен забором, чтобы любопытные не совались в аварийное здание, а нагретые ступени облюбовали местные коты.

Ночью никто не мешает рассматривать фигуры в узоре Георгиевского собора. Смолкли птицы, уснули петухи. И даже оперный лягух притих в соседнем болотце: а что зря надрываться, когда подружки в речке спят. И вы остаетесь вдвоем в целом мире – вы и собор. И единственная звезда на ночном небе. Это впечатление уносишь с собой навсегда. А что там обветшало – разве это важно...



Монуменальный Троицкий собор



Нереально прекрасные узоры Георгиевского собора

Юрьев-Польский кремль – а точнее Михайло-Архангельский монастырь – кажется игрушечным с высоких городских валов. Как будто макет в музее смотришь игрушечного старинного русского

города.

Как и Переславль-Залесский, Георгиев-град был поставлен в районе концентрации исконного населения – мери. Об этом говорят чисто мерянские гидронимы «Колокша» и «Гза» (Кза), у места слияния которых город и стоит.

Насыпанные около 1152 г., валы оказались первым сооружением в новом городе, в черте старого мерянского поселка. В итоге получилась мощная крепость, небольшая, но хорошо укрепленная.

По мнению историков, имя города свидетельствует, что Юрий Долгорукий строил его как собственную резиденцию. Однако другое его детище – Переславль-Залесский – оказалось более удачным. Долгорукому в Юрьеве и пожить толком не удалось. Зачем же строить здесь крепость? Скорее всего, князя пленила красота мест. Опорный пункт среди непокорной мери, конечно, нужен, но даже словарь Брокгауза и Евфрона недоумевает, зачем в этом экономически провальном месте понадобилось строить город, ведь Юрьев стал провинциальным еще в те, княжеские времена.

Князь Святослав разрушил в 1230 г. постройку деда, так как она, по словам летописи, «обветшала и поломалася». На ее месте к 1234 г. была уже построена новая каменная церковь, которую князь украсил великолепнее других церквей, ибо, как говорит летописец, снаружи всей церкви были резаны из камня святые «чудны велми». Также был украшен резным камнем Троицкий придел собора. Этот храм славился своей красотой и у людей последующего, XIV века.



Соборы над древним валом



Древние валы

В те же годы он основал Михайло-Архангельский монастырь, в 1238 году разоренный войсками Батые. И потом двести лет так и простоял он заброшенным.

Есть у меня знакомый, который все хочет подновить и подкрасить, дай ему волю, он бы Колизей достроил и обшарпанные терракотовые стены Лацио покрасил чистенькими новыми красками. Надеюсь, его единомышленники не доберутся до юрьевского кремля-монастыря. Вот такой, как есть, он настоящий, а не музейный экспонат.

В городе еще два монастыря. Один в центре, Свято-Введенский Никоновский. Второй – Петропавловский на окраине. Пишут, что он возрожден из руин, хотя пока те же руины и остались, и со всех концов города видна заброшенная колокольня.

Еле мы до нее доползли, хоть местные и удивлялись, городок маленький. А попробуй после целого дня прогулок да подъема на колокольню в кремле добеги до окраины. Пришлось вызывать такси. Большой плюс, кстати, что такси в городке работает как часы.

Кстати, в Юрьеве-Польском снимали фильм «Золотой теленок», места узнаваемы.

А я нашла здесь то, что искала весь предыдущий отпуск: старину и природу. Так хотелось полей, тишины – и здешние валы, речка с лягухами оказались именно тем, что надо. Я бы дня на три здесь осталась спать и гулять. Неожиданно, никак не ожидала такого впечатления.

Вся жизнь небольшого города у тебя на виду. Вот поздоровалась, проезжая мимо на велосипеде, дежурная из твоей гостиницы, вот перекрикиваются через улицу мужчина и женщина, и даже окраины слышат их семейные новости. А водитель такси кивает другой гостиничной дежурной, вышедшей на крыльцо нас проводить: «Здравствуй, мама».

Так и течет здесь неспешная жизнь над узенькой речкой, а на холме хранит тайные узоры древний храм.



Три храма в одном комплексе



Старый город за древними башнями

Поживем-поедим: Юрьев-Польский

* * *

Не осталось нам мест в 4-звездочной гостинице «Юрьевская»

прямо у кремля и площади с торговым рядами. И не пожалели.

* * *

Это только на слух пугает – **мини-отель завода «Промсвязь»**. Чистота исключительная, персонал – как в гости к знакомым приехали, до центра 5 минут пешком. Тишина, петухи поют. Рядом магазин «Магнит», а в самом мини-отеле – светлая чистая утопающая в цветах столовая зона с холодильником, плитой, посудой, микроволновкой. Очень удобно.

* * *

Те же 5 минут пешком до **кафе «На Набережной»**. Прямо напротив собора, на другом берегу.

Там, как в столовой, идешь с подносом, что видишь, то берешь. Цены для жителя большого города приятные, качество домашнее, деревенское, выбор большой. Что еще надо путешественнику! Яндекс, кстати, уверяет, что это место закрыто и больше не работает. А зря!

Не известен Юрьев-Польский ни прилетами НЛО, ни прочими легендами, что у всех на слуху, но леса вокруг всегда имели недобрую славу. Собственно, все места, где раньше жили племена меря, сохранили в себе нечто неведомое.

В местном лесу есть две ведьминых поляны. Все, кто попадал туда, рассказывают, как на их глазах старый пенек превращается в старушку с корзинкой грибов. Привяжется старушка, начнет уговаривать откусить грибочка, долго еще позади ее голос слышится. Хуже всего, если встречаешь ее в сумерках, тогда можно всю ночь проплутать. Иногда и избушку ведьмину видят, ветхую, затянутую паутиной, вернешься – а нет на том месте избушки. Другие рассказывают – совсем не в том месте избушка стоит.



Стены и храмы



Тишина и красота



Торговые ряды и кремль

В этих лесах заблудиться – дело нехитрое, будь ты хоть опытным грибником и чемпионом по спортивному ориентированию. Вообще в этих лесах заблудиться проще, чем в каких-либо других. Происходит это не только с приезжими, но и с местными жителями, прекрасно ориентирующимися в лесу. В этих лесах человек будто бы впадает в состояние, подобное сомнамбулическому; и идут как лунатики, просыпаются только тогда, когда их кто-нибудь окликнет, либо преодолев уже приличное расстояние, они не помнят, как шли. Версию о внезапном впадении в лунатизм подтверждают и сообщения местных жителей, которые иногда видят людей с застывшими лицами, идущих, не разбирая дороги. Подобные случаи здесь связывают с проделками лесной ведьмы.

В перечень гастрономических брендов Владимирской области вошла юрьевская тоболка. Сегодня она включена в гастрономическую карту региона.

Вроде ничего экзотического: это большая открытая ватрушка из пресного сдобного теста. Особенность тоболки – идеально ровная и белоснежная поверхность творожной начинки, на которой красуются несколько ягод невежинской рябины, растущей в Юрьев-Польском районе.

Само слово «тоболка» означает «сумка», скорее всего, это связано с пастухами: наготовили ватрушек вечером, утром в

сумку – и пошел пастух на луга.

Сегодня это больше праздничное угощение, которое любят и взрослые, и дети.

РЕЦЕПТЫ

1. Юрьевская тоболка

Ингредиенты:

ДЛЯ ТЕСТА:

мука – 400 г

сода – 1 неполная ч. л.

лимонный сок для

гашения соды – пара капель

сливочное масло – 50 г

сахар – 1,5 ст. л.

яйцо – 1 шт.

молоко – 50 мл

½ ч. л. соли

ДЛЯ НАЧИНКИ:

творог – 1 кг

яйцо – 4 шт.

яйцо (желток для смазывания теста, белок для выравнивания начинки) – 1 шт.

сахар – 200 г

ванилин – 2 г

несколько ягод рябины для украшения

Делаем тесто.

Мягкое масло хорошенько разминаем до однородной пластичной массы. В молоке растворяем соль и сахар, аккуратно смешиваем с маслом. Соду гасим лимонным соком, смешиваем с мукой, добавляем муку в молоко осторожно, чтобы не допустить комочков, и очень быстро, буквально полминуты, замешиваем тесто. Оставляем расстояться на полчаса. Делаем начинку.

Белки 4 яиц отделяем от желтков. Желтки смешиваем с сахаром и растираем с творогом до однородности. Белки взбиваем и осторожно вмешиваем в творог, добавляем ванилин.

Раскатываем тесто, выкладываем в форму для запекания, загнув края. Берем 5-е яйцо, отделяем белок от желтка. Смазываем желтком тесто и выкладываем туда начинку. Выравниваем и смазываем белком.

Выпекаем полчаса в духовке, разогретой до 200 °С.

Юрьев-польский мясокомбинат не только продукцию выпускает, но и рецепты из нее придумывает, разные бутерброды и салаты. Например, такие, а вдруг кому-то пригодится!

2. Горячий бутерброд от Юрьев-польского мясокомбината

Ингредиенты:

хлеб белый – 6 кусочков

яйца – 2 шт.

колбаса «Докторская» ГОСТ – 150 г

сыр типа «Российского» – 120 г

молоко – 3 ст. л.

соль по вкусу

растительное масло – 3 ст. л. (для жарки)

Ну кусок хлеба выкладываем слоями колбасу, затем сыр, накрываем другим куском хлеба.

В широкой миске взбиваем 2 яйца с щепоткой соли, затем добавляем молоко, снова хорошо взбиваем

На сковороде нагреваем растительное масло, бутерброды хорошо смазываем с обеих сторон яичной смесью.

Обжариваем с обеих сторон, пока не расплавится сыр и стороны не подрумянятся, в конце накрываем крышкой на 1 мин.

Украшаем листьями салата или свежим огурцом.

3. Солянка от Юрьев-польского мясокомбината

Ингредиенты:

колбаса «Краковская» ГОСТ – 400 г

ветчина «Традиционная» – 100 г

сосиски «Молочные» ГОСТ – 1 шт.

вода – 1 л

огурцы соленые – 4 шт.

лук репчатый – 1 шт.

морковь – 1 шт.

картофель – 2 шт.

оливки консервированные – 6 шт.

маслины консервированные – 3 шт.

томатная паста – 60 г

лимон – ½ шт.

петрушка – небольшой пучок

соль и перец по вкусу

Соленые огурцы режем мелкими кусочками и тушим на сковороде.

Лук нарезаем кубиками, добавляем натертую на крупной терке морковь и обжариваем в растительном масле до золотистого цвета.

Добавляем томатную пасту и тушим, пока лишняя влага не испарится.

«Краковскую» колбасу нарезаем мелкими ломтиками и кладем в горячую воду.

Картофель нарезаем крупными кубиками и добавляем к колбасе.

Сосиски, ветчину, оливки и маслины нарезаем тонкими ломтиками, зелень мелко рубим. В кастрюле кипятим воду.

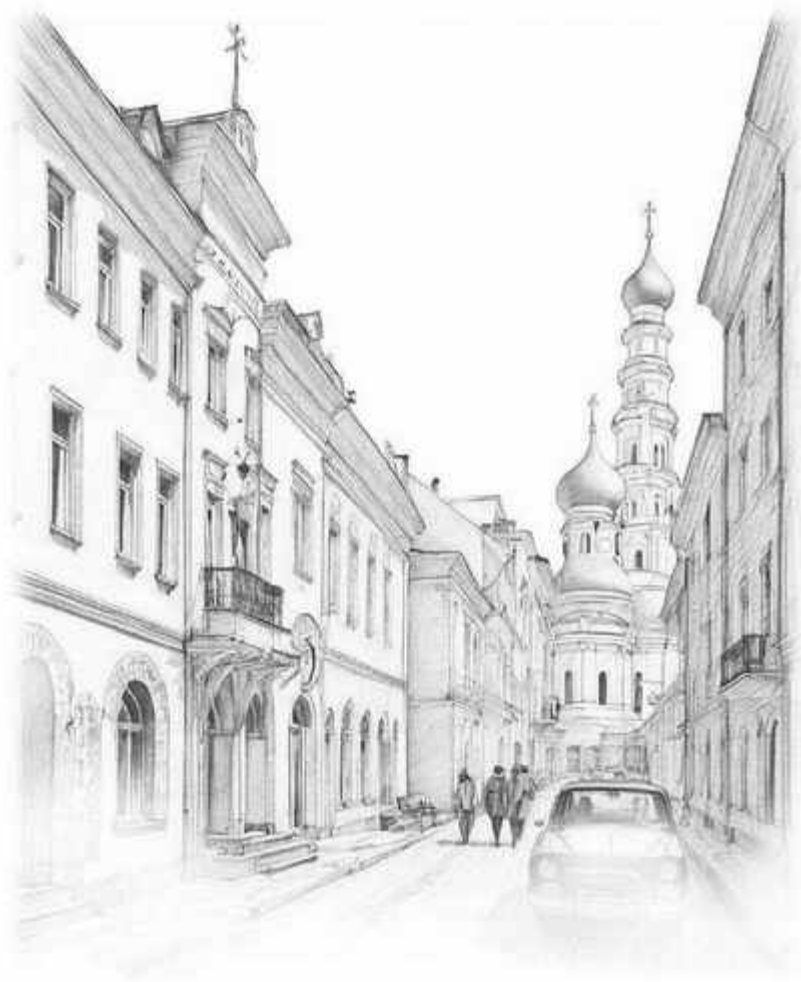
Зажарку, огурцы, оливки и зелень кладем в кипящую воду, солим, перчим и добавляем немного лимонного сока. Варим до готовности картофеля.

Зарайск – град на Осетре Московская область
--

*Бронницы или Зарайск! – вот вам
Вевей!^[1]*

*Но Зарайск, разумеется, и богаче,
и лучше.*

Ф. М. Достоевский



Несколько дней в Коломне – лучший способ увидеть небольшой городок Зарайск.

Специально добираться до него сложно, электрички не ходят, автобус идет часа 3 и то из Котельников, еще и туда надо добираться. Это для «безлошадных», тех, кто путешествует без машины. Хотя и на машине специально в такую даль вряд ли поедешь.

А вот из Коломны хоть машиной (или такси), хоть автобусом чуть больше часа. Почему бы не посмотреть весьма интересный городок, вернувшись в Коломну к вечерним танцам над рекой?

Зарайск – один из старейших городов Подмосковья, первое упоминание о нем относится к 1146 году. Назывался он тогда Осётр, по имени реки, на берегу которой расположен.

Нынешнее имя впервые появляется в 1237 году. «Повести о Николе Зараском» рассказывают, что князь Фёдор Юрьевич был

убит Батыем на реке Воронеже, а жена князя, княгиня Евпраксия, боясь попасть в татарский плен с малолетним сыном Иваном, выбросилась из терема и погибла «зараз», то есть сразу. После этого икону Николы Корсунского стали называть иконой Николы Заразского, а город Заразском. Ну как не увидеть такой городок?

Есть и другая версия его названия, историки полагают, что слово «зараза» связано с рельефом местности, оно обозначало овраги, кручи и непроходимые леса.

В XVI веке для защиты от набегов татар здесь был построен каменный кремль, который справился с осадой хана Гирея: тот не смог взять крепость и был разбит.



Плотина на реке Осётр



Стены Зарайского кремля



Никольские ворота кремля

Через век город оказался под властью поляков, которых прогнал князь Дмитрий Пожарский. А дальше городку не повезло, дорога на Рязань прошла мимо.

Сегодня это тихий провинциальный городок, где живет чуть больше 20 тысяч человек, с кремлем, хранящим память о былых сражениях.

Кремль расположен в двух шагах от автобусной остановки, он небольшой – протяженность всего 650 метров. Архитектор неизвестен, учитывая схожесть крепости со многими другими, это такой мини-Нижегородский кремль – его создание приписывается итальянцам. Сегодня в кремле несколько музеев, и можно подняться на небольшой отрезок стены, правда, особых видов не предоставляющий.

Это самый маленький кремль России, сохранившийся почти в первозданном виде. Он совсем не лубочно-парадный, это строгая защитная крепость. Вход в кремль бесплатный, билет нужен только в музей, где выставлены находки с раскопок Зарайской стоянки, коллекции фарфора, мебели и картин XVIII–XIX веков. В музее проходят квесты и всяческие интересные мероприятия: отковки меча до поисков кладов.

Места здесь на клады урожайные. Один из самых известных – Зарайский (железницкий) клад, найденный близ села Железницы на реке Осетре, притоке Оки, на самом стыке Московской и Рязанской областей.

Клад серебра весом более трех фунтов был обнаружен в 1855 году близ Зарайска, а вскоре местный купец-меценат А. П. Бахрушин передал находку в Московское общество истории и древностей российских. Сегодня предметы из клада находятся в Историческом музее в Москве: это 258 куфических, в основном аббасидских, дирхемов второй половины IX века, различные серебряные украшения: браслеты, шейные гривны, серьги, височные кольца.

До сих пор не найден «Клад вора Петрушки». В начале XVII века рассказывали, что «Шли воры Петрушкины Волгою да Окою...»

Речь идет об отряде казаков, поддерживавших «царевича Петра», одного из самозванцев. Разгромив «разбойников» под Коломной, награбленного в помещичьих усадьбах золота и серебра не нашли. По легенде, клад закопан в двух верстах от Оки, в двух метрах от берега ручья, между двух берез, и положены сверху два черепа.

И хотя зарайская местность считается неинтересной среди серьезных искателей сокровищ, перекопана она кладоискателями полностью; интересные предметы до сих пор находят.

На территории кремля два собора: один из них, Иоанно-Предтеченский, построен в 1904 году в стиле классицизма на средства мецената Бахрушина, выходца из Зарайска. Возведен он в память о княжеской чете Феодора и Евпраксии и их сына Ивана.

Интересно, что первый деревянный храм был построен на княжеской могиле, а вот когда строили каменный, ошиблись с расчетами и не хватило кирпича, княжеская могила оказалась за пределами храма, а протопоп за такое безобразие выпорот плетью!

Никольский собор построен в 1681 году на месте деревянной церкви Николая Чудотворца, здесь находилась Корсунская икона, получившая впоследствии имя Николы Зарайского (Заразского).



Иоанно-Предтеченский собор



Никольский собор

Согласно летописи, икону передали князю в 1225 году, в этот момент из земли забили струи источника, почитаемого в городе чудотворным. Каждый год 11 августа здесь проходит крестный ход от собора к источнику, паломники приходили сюда даже в советское время.

Источник находится в очень красивом месте, среди леса, спускаться к нему надо по лестнице.

Под кремлевской стеной – белые арки Торговых рядов, часть их восстановлена, часть разрушается. Внутри рынок и автовокзал, откуда идут автобусы в Москву и в Коломну, других рейсов в маленький Зарайск нет. А другая часть разрушается, потому что находится в собственности частного лица. Удивляюсь, почему в суд не подают, или, может, и подавали, но без толку...

Еще одно интересное место городка – курган, созданный на месте гибели арзамасских и рязанских воинов, погибших в схватке с польским отрядом в 1608 году. Курган был поставлен год спустя, когда поляки были изгнаны из города. В XIX веке рядом построили Благовещенскую церковь. Сине-белая церковь красива, здесь смешение стилей – от провинциального барокко до классицизма.

В Зарайске есть небольшая пешеходная зона, где доминирует Троицкий храм XVII–XIX веков.

Первоначальный Ильинский храм построен по благословению

рязанского архиепископа Феодорита в 1612 году, сохранившийся до наших дней кирпичный в стиле классицизма – в 1835 году. Здесь семь колоколов, и храм известен своими перезвонами.

А совсем не центральная улица Октябрьская – вся в розах, которые с удовольствием снимают на фото и местные, и приезжие.

Водонапорная башня построена в 1914 году для улучшения городского водоснабжения. Для строительства выбрали самую высокую точку в городе, с которой открывается обозрение почти на тридцать километров вокруг. И сегодня с нее можно увидеть все достопримечательности Зарайска.

Это четырехъярусная восьмигранная башня из красного кирпича высотой 29 метров, состоящая внутри из шести ярусов, площадь каждого из которых 20 кв. м.

Завершив строительство в 1916 году, обеспечили водой ближайшие улицы, где установили колонки. Но со временем башня стала не нужна.



Водонапорная башня

Спустя сто лет, в 2016 году, разработали проект ремонтно-

реставрационных работ и подсветки башни, начали ее восстановление, воссоздавая внешний и внутренний облик башни максимально приближенный к первоначальному.

Вокруг башни разбит сквер, а на верхнем ярусе сделали смотровую площадку. Остальные уровни используются под тематические выставки.

В Зарайске есть филиал Московского театрального музея имени Бахрушина, ведь купцы Бахрушины – главные местные меценаты. Один из залов посвящен истории семьи. А еще есть в музее трогательный экспонат за белой занавесочкой на белом подоконнике. Это работа Н. Румянцевой, которая так и называется «Окно в Зарайск». На кружевной салфетке сидят два плюшевых кота и смотрят в окошко на вышитый Зарайск: домики, кремль и водонапорную башню, и трава на холме как настоящая. И все домики такие же, как в настоящем Зарайске. Теплая и чудесная работа!



В усадьбу Даровое приезжала на лето семья Достоевских, бегал маленький будущий классик, поэтому у ворот установили памятник писателю. Семью уважали в деревне, когда она почти полностью сгорела, Достоевские помогли построить дома для всех семей. Сюда приезжали на лето, с апреля до сбора урожая.

Сегодня здесь музей, восстановленный по случайно найденным в архиве фотографиям. В музее проходят концерты и устраивают мастер-классы.

Хотите научиться плести берестяные корзины – вам сюда. Да и просто погулять по липовым и дубовым аллеям, высаженным уже при реконструкции этого места, очень приятно.

Усадьба находится в 15 км от Зарайска, добираться лучше на такси, так как от автобусной остановки придется идти очень долго.

Кремль имени Евпатия Коловрата – деревянная современная постройка в стиле крепостей засечной черты – находится в 12 км от Зарайска.

С 2018 года в конце июля здесь проходит фестиваль «Зарайский ратный сбор» с реконструкцией битвы 1238 года между Коловратом и войском хана Батые с погружением в эпоху от доспехов до посуды. В программе поединки по средневековому бою, конные и лучные турниры, мастер-классы по кузнечному делу. Говорят, что в эти дни от города пускают бесплатные автобусы.

Также в июле здесь проходит фолк-фестиваль «Зарайская Слобода».

В местных преданиях говорится, что легендарный воевода Евпатий Коловрат собирал свою дружину на Великом Поле, что под Зарайском. И похоронен Евпатий Коловрат на берегу реки Вожи, между старинными зарайскими деревнями Китаево и Калиновка (тогда Николо-Кобыльское) – это место известно под названием Могила Богатыря.

Гастрономический бренд Зарайска – коврижка зарайская.

Медовая коврижка – лакомство, известное на Руси с IX века. Коврижка сопровождала главные события в жизни человека: это традиционное угощение на крестинах, свадебных пирах, поминках.

Коврижка очень вкусная и сытная, благодаря меду она долго хранится, а специи придают заряд бодрости. Поэтому ее брали в дальнюю дорогу, на богомолье, в военные походы.

Гигантские коврижки с гербом выпекались на рождение царских детей.

Петр I на Пасху одаривал коврижками своих подданных и заодно монастыри.

Сегодня множество коврижек – глаза разбегаются! – пекут в кофейне-булочной «Коврижка Зарайская» (ул. Советская, 4/7, на площади перед Троицким собором), где бесплатно наливают фирменный чай со специями.

В меню, кроме чая и коврижек, есть мёд, кофе, кофейные напитки и лимонады. Зимой согревают внутри, а летом приятно посидеть на веранде в тени деревьев.

Здесь коврижки – современная версия старинного русского лакомства.

В коврижке сочетаются история и современность, древние русские традиции и предположения пекарей, какой она могла быть в богатом купеческом городе.

Здесь коврижки апельсиновые и шоколадные, с имбирем и с восточным духом, коврижка «Федина радость» к 200-летию Достоевского, а еще «Кнут и пряник» (школьнику за пятерку – с изюмом и перцем, за двойку – с перцем и изюмом) – в общем на любой вкус!

РЕЦЕПТЫ

Медовая коврижка

Ингредиенты:

мед – 150 мл

мука – 250 г

сахар – 100 г

черный чай – 1 ч. л.

вода питьевая – 70 мл

растительное масло – 1 ч. л.

сода – 1 ч. л. без горки

корица (порошок) – 1 ч. л.

Гвоздика – 2 шт.

Завариваем крепкий чай: 1 ч. л. сушеных листьев черного чая заливаем 70 мл кипятка и даем настояться минут 5–7, процеживаем, оставляем только саму жидкость.

Смешиваем полученный чай с мёдом и сахаром, ставим на средний огонь и, помешивая, доводим до закипания.

Выключаем огонь и оставляем настояться 10–15 минут.

В еще теплый раствор добавляем соду и измельченные специи, размешиваем.

Муку просеиваем и добавляем понемногу, замешивая тесто сначала ложкой, затем вымешиваем руками.

У нас должно получиться крутое тесто, которое хорошо мнется.

На посыпанной мукой поверхности раскатываем тесто в пласт толщиной примерно 1 см по форме противня.

Выкладываем тесто на противень на пергамент и выпекаем примерно 40 минут в духовке, разогретой до 180 °С. Проверяем деревянной палочкой.

Вынимаем, остужаем, посыпая сахарной пудрой и разрезаем на порционные кусочки.

Где есть в Зарайске

* * *

«Трактиръ у Башни» расположен в шаговой доступности от Водонапорной башни. Здесь готовят в печи жаркое и картошечку, подают зарайские сыры с мёдом и соленья, есть блюда европейской кухни. По утрам готовят сытные завтраки, а днем – бизнес-ланчи. Здесь интерьер под старину и настоящая русская печь с лежанкой посреди зала. Проводятся чайные церемонии с самоваром и вареньями. В меню среди салатов с моцареллой и крылышек барбекю – «кундюмы» с гречкой и грибами, постное кушанье монахов и царей по рецепту Василия Похлебкина.

* * *

В магазине «Зарайские деликатесы» семейной сыроварни (ул. Советская, 7а) кормят вкусным сыром, а также привычной для наших городов повседневной едой хоть навынос, хоть за столиком. Даже шаурму здесь готовят вкусно (говорят)! Все продукты делают на семейной ферме в экологически чистом районе в деревне Кувшиново рядом с Казанской часовней Зарайского района.

* * *

В церковной лавке у источника «Белый колодец» можно перекусить пирожками и выпить горячего чая.

Ресторан «Старый город» (пл. Революции, 5) с приятным интерьером, вкусной едой, столики нужно бронировать, так как зал маленький, а желающих много, особенно вечером, считается лучшим заведением города. Красивая подача блюд. Из спиртного только пиво. Фишка ресторана – десерт «Подушки Достоевского» из слоёного теста с теплой сливочной начинкой и ягодной подливой. Десерт сложен из четырех слоеных пирожков, напоминающих подушки, сложенные на кровати, разного размера: внизу самая большая, сверху самая маленькая.

В деревнях вокруг Зарайска то тут, то там рассказывают, что в лес пойдешь да не выберешься, леший водит!

А между селами Клинское и Климово расположены блудные овраги. Не подумайте плохого, здесь просто бродит женщина с длинными распущенными волосами около трех метров ростом. Ее-то местные и прозвали Блудом. Она парит над землей в белом платье, но не похожа на призрак, не кажется бестелесной.

Для любителей старинных усадеб неподалеку от Зарайска есть развалины некогда красивейшей усадьбы князя Гагарина. По легенде, сюда однажды собрался царь Петр I, и князь выстлал дорогу серебряными монетами. Но царь в гневе развернул карету – страна живет в бедности, а князь серебром разбрасывается!

Зарайск – небольшой старорусский городок с ухоженными улочками и церквями, маленьким кремлем. В отличие от Коломны, здесь не бродят толпами туристы, не приезжают в таком количестве автобусы с организованными группами, радуют тишина и умиротворение небольшого городка.

Здесь бревенчатая набережная, а на реке небольшая плотина, где по вечерам собираются местные рыбаки. В общем патриархально и приятно. А еще, по слухам, варят черный сыр с лимоном – не пробовала, значит, придется вернуться!

Глава 3. А у Костромушки блины с творогóм



Уютная Кострома

*Хороша наша губерния,
Славен город Кострома,
Да леса, леса дремучие,
Да болота к ней ведут,
Да пески, пески сыпучие...*



В 1999 году вышел альбом группы «Иван Купала». В слова никто особо не вслушивался, а припев запомнился. Тем более что и альбом назывался «Кострома».

Здорово, Кострома, здоровенько!
Что вы делаете?
А прядиво, милая, мне.
Ну, мните, мните,
Кострома-Кострома, государыня моя Кострома,
А у Костромушки кисель с молоком, молоком,

А у Костромушки блины с творогѡм.
Здорово, Кострома, здоровенько!
Что вы делаете? А прядем, милая,
Ну, прядите на здоровье.

И большинство было уверено, что поется эта песня об одном российском городе, который вроде и в центре – а на отшибе, вроде и север уже – а близко.

На самом деле пелось о другом. Кострома в славянской мифологии является богиней весны и плодородия, это родная сестра Купалы. Чаще всего ее представляли молодой девушкой в белом одеянии с дубовой веткой в руках – это ключевой персонаж в обряде «проводы Весны». Весну изображала ряженая соломенная девушка – чучело, которую называли Кострубонькой или тоже Костромой. Вокруг нее водили хороводы, совершая обряды для накопления энергии плодородия, которую нужно было передать полям. Затем чучело сжигали либо хоронили, сопровождая обряд оплакиванием и пением. Праздник прощания с Весной проходил в конце мая или в начале июня. Позже он выпадал на Духов день. Как раз песня «Кострома» основана на обрядовом напеве, построенном в виде диалога.

Как же имя языческого персонажа досталось городу? А вроде и никак, хотя и такая версия тоже имелаась. Но скорее всего, название происходит от слова «костра», или «кострица», что означает луб, волокно или стебель растения, из которого впоследствии изготавливали кукол (опять же той самой Костромы, это ее имя от костра и произошло).

А еще по одной теории, Кострома получила свое название от слова «костр» (замок), взятого из языка мерян – племени, жившего на территории нынешней Костромы в I веке нашей эры. Кстати, по мнению историков, много тех древних слов оказались сегодня в костромском диалекте: «ревл» или «ревишь» вместо ревьешь, «примыться» вместо помыться, «отдаться» вместо отойти.

В Кологривском районе когда-то было очень популярным выражение «Должники трясут». Но долги тут совершенно ни при чем – так описывали... расстройство желудка. А некоторые слова словно детский лепет: «нарушники» – варезки, «мыленка» – баня, «леденец» – гололед, «пустовар» – постный суп.

Не встречался мне человек, которому Кострома бы не понравилась. Скорее сравнивают с Ярославлем, и не в его пользу. Вот и для меня Ярославль – место интересное, знаковое, но не более, не срослось, не почувствовалось. Другое дело Кострома, сразу тронула душу.

Кострома уютна, настраивает на безмятежный лад. И туристична – всегда есть куда сходить, что посмотреть. И тем более есть где остановиться и куда на обед-ужин сходить.

Правда, и тут кому как повезет. Мы останавливались в гостинице «Московская застава». Это не просто гостиница, это реконструированная настоящая застава, возведенная специально для встреч и приветствия высоких особ. Между ее колонн, увенчанных двуглавыми орлами, и въезжали в город. Гостиница уютна, красива, с хорошим завтраком, и номер нам достался прекрасный. А вот сын, приехав через пару месяцев, оказался в самую жару в крохотном номере над сауной, что прибавляло жару. Так что рекомендую я заведения – а люди приходят переночевать-поесть – и разочаровываются. Другое ругаю – а кто-то в восторге. Это и хорошо, все мы разные, у всех разные вкусы. Во всяком случае, 4-звездочный отель «Островский» никого не разочарует, вот только нет там закатов в двух шагах от двери и ощущения курортной безмятежности набережной. Подозреваю, что летом на набережной шумно и спится в гостинице не очень. А вот в апреле-мае это место сразу очаровало и создало настроение на все наши костромские дни.



Вечер над Волгой



Городской пляж

От входа два шага до Волги: она здесь не широка, но по вечерам именно перед нами, где-то за Ипатьевским монастырем, не видимым отсюда, садится солнце и окрашивает небо и воду сначала в красные, потом в розовые, потом в голубые тона. На дебаркадере, где снимали сцены из «Жестокого романса», а сегодня очень хороший ресторан, цыганщину дают вперемешку с духовым оркестром. И все это так мило, провинциально и умиротворенно, и очень по-отпускному. Здесь впервые отпуск и почувствовался.

И вся Кострома такая – умиротворенная и душевная, с ее колокольнями, храмами, каменными купеческими домами и чистенькими деревянными.

По Сусанинской площади, где мы должны были увидеть знаменитую пожарную каланчу (а не увидели, вся она укутана-спрятана – реконструкция!), идет девочка, а за ней, как за дудочкой крысолова, летят голуби. В одну сторону завернет – и стоя за ней, в другую – и снова разворачиваются голуби.

А напротив два трогательных памятника.

Пёс Бобка – легенда Костромы. Много лет жил и работал в пожарной части рыжий пес. Было это еще в начале XIX века. Он выезжал по тревоге вместе с пожарными, спасал людей и имущество. Однажды пес вынес из огня грудного младенца, оставив на его ножке след от зубов на всю жизнь. Наверное, это

единственные шрамы, которые сделали счастливым их обладателя.

Бобка даже погиб на работе: будучи уже очень старым, он попал под колеса пожарной конки.



Памятник Бобке



Памятник кошкам и собакам

Рядом со скульптурой лежит мячик-копилка (тоже из металла). Прохожие кладут туда пожертвования для центра поддержки бездомных животных. Бобка и сегодня помогает, но не людям, а своим братьям. Считается, что блестящий, отполированный руками носик пса обязательно принесет удачу и исполнение желаний.

Второй памятник – собакам и кошкам, погибшим под колесами автомобилей: кот с огромными круглыми глазами, а рядом свеча. Слезы наворачиваются.

Местные называют площадь «сковородка», говорят, если посмотреть сверху – вылитая. От площади в разные стороны

расходятся лучами улицы. Это настоящая классическая центральная точка города. Такая планировка придумана для того, чтобы пожарные могли быстро добраться в любой район города. Есть и версия вполне романтическая: план застройки предложила Екатерина II, просто... бросив веер на карту.

Почему же площадь Сусанинская? А потому что родился народный герой в селе Домнино (ныне в Сусанинском районе) Костромской области.

В 1613 году, незадолго до венчания на царство Михаила Федоровича Романова, Сусанин завел в лесные дебри и на болота вражеский отряд, пытавшийся добраться до будущего государя и его матери, которые жили в своем имении на костромской земле. Этот подвиг стоил жизни самому проводнику, но избавил от гибели будущего царя. Композитор Михаил Иванович Глинка в 1836 году создал оперу «Жизнь за царя», которой в советское время из идеологических соображений поменяли название: «Иван Сусанин». А в 1843 году скульптор Василий Иванович Демут-Малиновский воздвиг в Костроме великолепный памятник, объединивший на общем пьедестале царя Михаила Федоровича и крестьянина Ивана Сусанина. В советские годы памятник снесли, но в 1967 году установили новый, работы скульптора Н. А. Лавинского. Сама площадь, изначально Екатеринославская, в 1835 году царским указом переименована в Сусанинскую, затем стала площадью Революции. С 1992 года она получила прежнее название Сусанинской.

Место гибели Ивана Сусанина неизвестно, некоторое время шли споры: а завел ли он действительно врагов на болото? Так ответа документы и не дали, известно лишь, что крестьянин действительно отдал жизнь за царя. Правда, кем были враги, историки так с точностью и не знают. Считается, что это мог быть отряд «воровских казаков», частью, видимо, литвинов и поляков. Банда искала богатое, известное боярское семейство с целью ограбить, предать пыткам и заставить отдать сокровища, припрятанные по военной поре. На худой конец увезти с собой и потребовать выкуп.



Самый знаменитый земляк костромичей

Сколько не искали следов Ивана Сусанина или его семьи – пока это не удалось. А внушительный памятник сегодня – одна из визитных карточек города.

Как и пожарная каланча, которой мы не увидели из-за реконструкции. Пожарная каланча в Костроме была построена в 1827 году, когда деревянные дома сменились на каменные, но риск возгорания лишь снизился, но никуда не исчез. Помимо своей основной функции, каланча была призвана украсить город. До 2005 года здесь так и размещалось управление пожарной охраны.

Пока рестораторы других городов оправдываются отсутствием гуся в меню высокими ценами и нерентабельностью, маленький Кологрив в Костромской области (здесь живет чуть больше 2 тысяч человек) готов бороться с нижегородским Арзамасом за звание гусиной столицы России.

В этот неизвестный за пределами области городок по весне слетаются тысячи диких птиц со всей Европы. Такие скопления, в особенности гусей, на маленькой территории случаются очень редко. Необычная любовь птиц к Кологриву подала интересную идею. Здесь организовали экоферму «Гусиная столица». Диких гусей не обижают, а вот домашних выращивают и уверяют, что кологривский гусь – настоящий гастрономический бренд. Молодая команда не только занялась выращиванием гусей и

возродила местный колхоз «Родина», но развивает агротуризм, и вскоре даже музей откроют. А пока проводят мастер-классы по каллиграфии... гусиным пером!

Почему я решила рассказать об этом в связи с центральной площадью Костромы? Все просто! В сквере у площади стоит яркий желтый вагончик «Гусь-бургер» с очаровательным лозунгом «Задуши голод, а не гуся». Тут вам и гусь-пельмешки, и блин с гусиным мясом, и макароны по гусь-флотски, и гусиная шаурма, и бутерброды с копченым гусем, и конечно, бургеры. Здесь же и продукцию экофермы можно купить: от стейков су-вид до тушенки и гусиного паштета. Поесть можно прямо здесь же, за столиком, или взять еду с собой. Ярко, весело, оригинально, но главное – вкусно.

Где есть в Костроме

* * *

***«Дорогая, я буду поздно»** (улица Нижняя Дебря, 2/15).*

Лучшее заведение, по мнению костромичей. Это бар, поэтому изысков не ждите, но любимейший в городе. Костромским супом с лисичками точно накормят.

* * *

***Ресторан «Гроза»** (проспект Мира, 46)*

Это лучшее заведение, по мнению туристических и гастрономических путеводителей. Весьма пафосный ресторан в не менее пафосной и лучшей в городе гостинице «Островский». Оригинальный дизайн, изысканное меню и вполне адекватные цены. Кологривский гусь в панцире из черной смородины, облепиховая репа, костромские зеленые щи с грибами на свиных ребрышках и восхитительный десерт «Павлова».

* * *

*В том же здании и от тех же владельцев открылся **«Дом костромского сыровара»**. Здесь прекрасно рагу из томленого ягненка, хороши сыры, а свежесыпеченный хлебушек с маслищем подается на отдельном камушке.*

Ресторан-дебаркадер «Старая Пристань» (у берега напротив гостиницы «Московская застава»)

Идти сюда нужно хотя бы для того, чтобы почувствовать себя героем фильма «Жестокий романс», поужинать под оркестрик и шум волн в перерывах и съесть жаркое из лосятины, но главное – «Вохомский десерт» «съ морозной брусникой, кедровыми орехами, молодыми сосновыми шишками и хворостом изъ киноа».

Попить пива – в **ирландский паб «О'Хара»** (Молочная гора, 2), еда тоже вполне приличная.

Уютно и вкусно можно позавтракать в **Country family** (ул. Ленина, 1) – и меню, и интерьер поражают.

Есть в самом центре Костромы место, куда костромичи не ходят. В двух шагах от Сусанинской площади и каланчи находится историческое здание городского головы, сейчас это здание городской администрации. После очередной реконструкции к зданию были пристроены колонны с проходами под ними. В те давние времена горожанам казалось опасным проходить под этими колоннами и детям запрещалось пробегать там. Дети вырастали, впитывали эту легенду и запрещали уже своим детям проходить под колоннами. Так родилось местное суеверие – «пройдешь под колоннами – будет плохо». Так до сих пор люди на всякий случай там и не ходят, а почему – сами не знают.

Интереснейшая достопримечательность города, впечатляющая путешественников, – костромские торговые ряды. Они сегодня уникальны и прекрасны и действуют до сих пор «по прямому назначению».

Торгово-складской комплекс конца XVIII – начала XIX века, занимающий большую территорию в несколько кварталов: от Сусанинской площади до бывшего кремля в самом центре Костромы, считают образцовым памятником градостроительного искусства времени екатерининской городской реформы.

В XVII веке Кострома достигла экономического расцвета и превратилась в значимый торговый центр России. Сначала торговля велась на деревянных лавках. Но после пожара 1773 года, когда все торговые лавки, склады и дома были уничтожены, началась генеральная реконструкция Костромы.

Новые торговые ряды решили строить из камня, и работы начались в 1775 году. В основу был положен «образцовый» проект торговых рядов, подписанный ярославским губернским архитектором Карлом фон Клером.

В основу планировки легла типовая секция купеческой лавки: каждой лавке размером 4,5 на 7 метров соответствовал один арочный пролет галереи. Торговое помещение находилось на первом этаже, для складирования товаров использовались второй этаж и подвал; наверху также обычно располагалась контора лавки.

Строительство началось с Красных торговых рядов, именуемых также Гостиным двором, под руководством Степана Андреевича Воротилова в 1789 году. Здание выстроено в виде замкнутого прямоугольника размером 110х160 м. При возведении корпуса пришлось решать сложную задачу: на предполагаемом месте постройки рядов размещался один из древнейших храмов Костромы: церковь Спаса в Рядах. Первоначально постройка была деревянной, а в 1766 году на ее месте воздвигли каменный храм. И архитекторам удалось органично вписать церковь в состав Красных рядов.

Название «Красные ряды» здание получило потому, что в нем торговали «красным» товаром, то есть тканями, кожаными изделиями, мехами и книгами. Строительство шло быстро. В марте 1791 года городская дума извещала, что готовы 33 лавки, 19 достраиваются, а на 11 заготовлены материалы – всего в корпусе предполагалось разместить 86 лавок. Работы завершились к 1793 году.

Галереи Гостиного двора с их гладким полом из каменных плит, нарядными вывесками, витринами служили не только центром оживленной торговой жизни города, но и местом прогулок и встреч обывателей.

Сооружение самого большого здания – Больших Мучных рядов размером 122 x 163 м – шло медленнее: в 1791 году из 52 запроектированных лавок, предназначенных для оптовой и розничной торговли мукой, фуражом и льном, были вчерне готовы 26. Отчасти это объясняется тем, что земля под рядами по северной стороне принадлежала графу А. Р. Воронцову, и с ним вплоть до 1794 года велась переписка об уступке ее городу.

Прямоугольники зданий Красных и Больших Мучных торговых рядов имеют скругленные углы. Это было сделано для того, чтобы коляски и кареты, проезжая мимо, не задевали здания на поворотах.

Архитектор П. И. Фурсов построил во дворе Красных рядов одноэтажные Мелочные ряды, предназначенные для торговли галантереей. Так как Гостиный двор был построен в виде замкнутого прямоугольника с большим внутренним двором, то Мелочные ряды органично вписались в этот внутренний двор и выгодно использовали его площадь, сформировав внутри небольшие торговые улицы.

Позже вокруг были построены Пряничные, Хлебные, Квасные, Живорыбные, Рыбные, Мясные и Шорные ряды, которые в большинстве окружены колоннадами и открытыми аркадами. Еще позже появились Зеленные, Масляные, Овощные (Табачные) и Дегтярные ряды.

Архитектурный ансамбль рядов строился в течение нескольких десятилетий. В результате они заняли огромную территорию – главную площадь города и весь спуск от площади к Волге. Большая часть построек сохранилась до сегодняшнего дня в практически неизменном состоянии и выполняет все те же торговые функции.

Попробовать хлеб по традиционному старому рецепту можно в Мучном ряду, в пекарне «Зёрна», где не так давно открылся маленький музей. Можно попробовать себя в роли пекаря и продегустировать, конечно. Хлеб здесь очень вкусный и натуральный.

Сегодня невозможно представить архитектурный ансамбль Сусанинской площади без Спасской церкви, построенной в 1766 году. Одноименная церковь стояла на том же месте ещё в начале XVII столетия.



Спас в Рядах

Со временем, что неудивительно, она обветшала и была заменена на каменную благодаря финансовой поддержке С. С. Белова – зажиточного костромского купца. Впоследствии ее облик претерпел изменения, в том числе был построен теплый придел и возведена новая колокольня. С приходом советской власти церковь Спаса в Рядах закрыли, превратив ее в антирелигиозный музей, а позднее в обычный склад. Во второй половине XX века удалось добиться признания храма памятником архитектуры, что позволило провести масштабные реставрационные работы.

Начиная с 1986 года церковь являлась филиалом музея-заповедника, а в 2007 году была передана Костромской епархии, возобновились богослужения.

В торговых рядах Костромы устроилась кофейня Capella. Ее хозяин – ассириец Абдулла. Говорят, что однажды его пригласили в Московскую патриархию в связи с визитом предстоятелей восточных церквей – варить кофе! Он уложил горелки, турки и зерна в дорожный мешок, отправился в Москву и напоил делегации своим восхитительным кофе.

Здесь на столик ставят не только чашки с кофе, но и песочные часы, кофе приобретает нужный вкус и насыщенность, когда высыпется песок.

Место дивное. Какого только кофе здесь нет, пожалуй, видов 20, и пироженки, и много другого. А обстановка! То ли

аристократический клуб для отдыха джентльменов, то ли библиотека со стеллажами старых книг, уютными креслами и торшерами. Но сгубил Абдулла своим кофе мое здоровье: такой крепкий и в таких количествах я пить не приучена!



Ассирийский кофе



Солидный, с колоннами особняк Борщова на самом деле к военачальнику Сергею Семеновичу Борщову отношения не имеет. Действительный борщовский особняк из дерева пострадал от пожара, родственники его продали, и местный купец построил здание в стиле позднего классицизма. В построенном в XIX веке здании размещалась гостиница, говорят, там однажды останавливался поэт Некрасов. Сегодня особняк – неотъемлемая часть Сусанинской площади.

В XVIII–XIX веках гауптвахтой называли караульные дома, такой в первой половине XIX столетия построили и в Костроме (улица Ленина, 1). Изначально гауптвахта была обычным деревянным зданием, но после его обветшания построили каменное с колоннами. По прямому назначению здание гауптвахты прослужило до XX века, при СССР внутри размещались различные организации, сегодня это архитектурный памятник, в котором расположен военно-исторический отдел Костромского музея.

Романовский музей – здание в стиле внушительного княжеского терема из белого камня, построенное в 1913 году к 300-летию царствования династии Романовых. На церемонии открытия присутствовала императорская семья, они же стали первыми посетителями. Здесь представлены картины и скульптуры, связанные с историей города, портреты местных дворян, академическое и современное искусство. В музее я впервые спокойно рассмотрела картины Бориса Кустодиева, которого раньше недооценивала. Художник более 10 лет жил и работал в Костроме. Впечатления довершила неплохая коллекция его работ в художественном музее в Нижегородском кремле.



Романовский музей

Аллея признания – пешеходная часть одной из центральных улиц Костромы, проспекта Мира. Она сделана по образцу Аллеи звезд в Голливуде: в брусчатку вмонтированы таблички с именами людей, которые внесли вклад в развитие города. Среди них основатель Костромы Юрий Долгорукий, царь Михаил Романов, конечно, Иван Сусанин.

Костромской государственный драматический театр им. А. Н. Островского основан в 1808 году – это один из старейших театров России. Здесь впервые в провинции были поставлены пьесы Островского. Каждый год в середине сентября в театре проводят Всероссийский фестиваль «Дни Островского в Костроме», куда приезжают с гастрольями театральные труппы со всей страны.

При театре работает музей, где выставлены костюмы, реквизит, элементы декораций. Здесь расскажут об истории театра, особенностях постановок, секретах нанесения грима. Шепотом: можно даже сфотографироваться в костюмах за небольшую плату.

Лишь высокие валы остались от Костромского кремля. В парке гуляют люди, смотрят сверху на город и на реку Волгу. Но реконструкция и строительство идут полным ходом, и возможно, скоро перед нами предстанет комплекс, разрушенный в 30-е годы прошлого века.

Костромской кремль был заложен в 70-е годы XIII века, построен уже в середине XIV века. Находился он первоначально на берегу реки Сулы.



Дорога на кремлевский холм

В 1413 году город был уничтожен страшным пожаром, не пощадившим старых стен кремля. Крепость восстановили, но уже на новом, возвышенном месте, отступив от Волги, так как весной река часто затопляла берега.

Сначала насыпали высокие валы, на них воздвигали стены из дуба с 14 боевыми башнями, «а башни, – отмечалось в писцовой книге, – рублены все клетками, бои выводные за город о дву мостах, а меж башен тын...». Из Кремля вели двое ворот: Водяные (к Волге) и Спасские (в северно-восточной части стены). От них через проложенный перед валом ров были переброшены мосты, из кремля к берегу Волги прорыт подземный ход.

Костромской кремль не раз выдерживал осады. В 1609 году большой отряд польских интервентов пытался захватить Кострому, но был отбит огнем крепостной артиллерии, причем, как свидетельствуют документы, «из большого наряда» (т. е. пушек) побили много врагов.



Костромской кремль

Большинство горожан жили вне стен кремля и перебирались туда только в случае опасности. Но и в самом кремле в XVII веке находилось около 200 домов и административные учреждения, в том числе воеводская изба. Она оставалась там вплоть до посещения Костромы императрицей Екатериной II в 1767 году. В честь ее в кремле построили специальные триумфальные ворота.

Вскоре Костромской кремль сгорел со всеми постройками, его восстановление признали ненужным. В начале XIX века валы с северной части были срыты, а с южной снижены, рвы засыпаны. Часть кремлевской территории отвели под бульвары, а оставшуюся землю передали Успенскому собору, который в 1776–1791 годах при восстановлении после пожара был значительно перестроен и расширен.

Архитектурный комплекс Костромского кремля, сохранившийся в целости до 1934 года, состоял из Успенского и Богоявленского соборов, колокольни, двух жилых домов и ограды. Сегодня его активно восстанавливают. А Владимир Ильич Ленин энергично показывает с постамента в сторону собора – всем туда, товарищи!

– Памятник императору сбросили, а на его место поставили памятник Ленину, – вещает экскурсовод группе туристов. Удивилась, ведь это совсем не так, бронзовый император не успел постоять на постаменте!

К 300-летию начала царствования династии Романовых в

России было задумано создать грандиозный памятник по аналогии с памятником 1000-летия Руси в Великом Новгороде. Местом для памятника выбрали Кострому – город, который спас в свое время семью Романовых. Был проведен конкурс, по результатам которого отобрали проект, занявший второе место. Это было сооружение высотой 36 метров с 28 скульптурами исторических персонажей и барельефами.



Ленин и кремль

Памятник заложили 20 мая 1913 года в торжественной обстановке на территории Костромского кремля на высоком берегу Волги. А затем работы пришлось отложить из-за Первой мировой войны. Постамент был сооружен к 1916 году, начали отливать фигуры, но тут грянула революция. Памятник самодержцам достраивать не стали, вместо него придумали построить памятник Свободе. Денег на памятник не было, постамент снова остался бесхозным.

Лишь 1 мая 1928 года поставили на постамент бетонную статую вождя. Она простояла чуть более 60 лет, в 1982 году бетонного Ленина заменили бронзовым, по слухам, фигура непропорциональна, но в глаза это не бросается. Так что не занимал Ильич ничьих мест, на бесхозный постамент встал. И показывает теперь: в храм, все в храм!

– Где вы гуляли в Костроме?

– Да все по дебрям!

И это совсем не шутка. Нижняя Дебря ведет из центра города вдоль Волги к Знаменскому женскому монастырю. Основан он, по историческим меркам, недавно, в 1993 году, но главный храм – один из самых красивых в городе. История церкви Воскресения Христова на Дебре насчитывает больше 370 лет, а само здание является единственным из сохранившихся в Костроме посадских храмов. Это пример традиционного русского зодчества: расписной «пряничный» краснокаменный храм, сохранивший характерный стиль середины XVII века.

В другой части города, на одной из главных улиц – Симановского – стоит Богоявленско-Анастасиин монастырь. Официальной датой его строительства считается 1559 год, когда поставлен главный, Богоявленский собор. Но задолго до этого стены монастыря уже служили крепостью на подступах к городу.

В Смутное время монахи и местные жители несколько дней удерживали оборону против отрядов Лжедмитрия II, но тем в итоге удалось прорваться внутрь. Обитель разграбили и разрушили, защитников убили.

Позднее Богоявленско-Анастасиин монастырь смог вернуться к обычной мирной жизни, но потрясения на этом не закончились.

В 1764 году он был упразднен, в 1773-м случился крупный пожар, а в 1847-м обитель оказалась вновь практически уничтожена из-за пожара.



Богоявленско-Анастасийин монастырь

После закрытия в советское время (храм просуществовал как приходской до 1924 года) монастырь вновь возродился в 1991 году.

В подклете Богоявленского собора сохраняются надгробные камни, к XV веку относятся захоронения старца Никиты и сыновей князя Василия Боровского. В XVII веке Богоявленскому монастырю покровительствовал боярский род Салтыковых, создавший в стенах обители свое родовое кладбище. В подклети Богоявленского собора были погребены многие известные личности XVII века.

На территории монастыря сохранился Трапезный корпус XVII века – трехэтажное здание с красивыми наличниками окон.

В 50-е годы XVIII века была построена Никольская («Салтыковская», как называли ее костромичи) церковь. Освящена в 1760 году; церковь сооружена над гробницей генерал-майора Михаила Салтыкова и его вдовы Екатерины (в девичестве Шереметевой). Это был высокий барочный храм типа «восьмерик на четверике», с ярусным завершением. В советское время церковь снесли.

Богоявленский собор самый древний из сохранившихся храмов монастыря. Построенный в 1559–1565 годах, он был пятиглавым и с трехчастной алтарной апсидой. В 1672 году интерьер собора расписан фресками, считают, что работали

костромские мастера во главе с Гурием Никитиным и Силой Савиным. Но фрески не сохранились. В 1825 году была построена Смоленская часовня на основе угловой квадратной башни. Она была с пологим куполом, а у ее главки имелся двухъярусный ордерный декор с тосканскими колоннами. Тогда же были перестроены угловые северо-западная, северо-восточная и юго-восточная башни и вся западная сторона монастырской ограды. К югу от колокольни были пробиты новые ворота. К северу от Смоленской часовни, вдоль линии ограды, построили двухэтажные больничные кельи.

В монастырь приходят к главной святыне, одной из самых чтимых икон в России – Федоровской иконе Божией Матери. По преданию написанная Святым Лукой, икона почитается как одна из святынь дома Романовых, предание связывает ее с призванием в 1613 году на царство основателя династии царя Михаила Федоровича.

Прогулки по Ипатьевской слободе

Не зря «Костромскую слободу» называют лучшим музеем деревянного зодчества в России.

Возможно, здесь играет свою роль речка-ручеек, но живописность картины действительно делает это место лучшим, и Суздаль и прочие уступают в этом Костроме.

Вообще в Кострому нужно ехать минимум на три дня, и первый день провести в «городе», а уже на второй ехать на другую сторону Волги, в Ипатьевский монастырь и в Костромскую слободу: полдня там точно проведешь.

Кстати, Ипатьевская слобода, где расположен монастырь, сама по себе очень интересна, и здесь очень приятно прогуляться по улочкам. Я набрела здесь на настоящий дом с привидениями, который занял достойное место в одном из детективов.

На музей не жалко потратить пару часов, неспешно гуляя по территории, через мостики и по дорожкам, заходя в домики и церкви.

Древняя костромская земля, несмотря на ускоряющийся процесс мировой глобализации и постепенное угасание глубинки, еще сохраняет старинные села – настоящие заповедники, сохраняющие древнюю культуру. Могу себе представить, какие росписи и иконы хранятся в отдаленных деревнях!



Ипатьевская слобода

Церковь Ильи Пророка из деревни Верхний Березовец, Солигалич, Костромская область, оказалась самым сильным впечатлением. Датируют ее XVI–XVIII веками.

Красота и величие сельского храма составляли престиж церковного причта – населения села и тяготевших к нему деревень, объединенных церковью или храмовым ансамблем, поэтому и строили в старину «как мера и красота скажут», «со всем завидом» и «добрым мастерством». Именно так и писали в наказах на строительство церквей.

Как известно, древнерусские плотники XVI–XVIII веков работали в основном на заказ. Еще в XVI веке существовали артели, ходившие из города в город, подражаясь на различные работы, одна из таких артелей, очевидно, и построила храм Ильи Пророка.

Я зашла в храм с обычным любопытством и просто онемела. Какие фрески, какая резьба, какие росписи свода!!!

У выхода, на первом этаже, лежит камень, который никак не ожидаешь увидеть в церкви. Это редкий памятник церковной архитектуры – камень-слезник. Лежал он неподалеку от погоста старообрядческой церкви Рождества Пресвятой Богородицы в деревне Дурасово, откуда и перекочевал в музей деревянного зодчества. По народным преданиям, собиравшаяся после дождей в «очельях» вода имела целебную силу. Ею омывали глаза страдающие глазными болезнями. Собиравшуюся у камня воду наливали в мисочки и уносили домой для лечения.

Самые старые экспонаты здесь – церкви из села Спас-Вежи 1713 года и из села Холм 1564 года, дом Ершова середины XIX века, клетская церковь начала XVIII века из села Фоминское Костромского района.

Дома сюда привозят в разобранном виде, здесь же, на месте, их собирают. Внутри все обставляют предметами древнерусского быта, а на экскурсиях рассказывают, как жили здесь люди, демонстрируют работу ткацкого станка и на глазах у зрителей появляется льняное полотно.

Самый старинный памятник зодчества в музее – это церковь села Холм, которая была построена в 1552 году. Все внутреннее убранство церкви сохранилось. Сейчас в церкви размещена экспозиция деревянной домовой резьбы. Недалеко от церкви стоит ветряная мельница XIX века, которую привезли из Солигаличского района.

Спасская церковь села Спас-Вежи, согласно писцовым книгам, построена в 1628 году. Это самая большая из сохранившихся до наших дней деревянных клетских церквей. Она стоит на высоких

дубовых сваях, потому что в тех краях во время разлива Костромы, Соти и Идоломши полностью заливалась водой, вот ее и подняли над землей.

Когда в советское время стали создавать водохранилища, церковь оказалась в зоне подтопления. Ее решили сохранить и перенесли на территорию Ипатьевского монастыря. Так и возникла идея создания музея деревянной архитектуры, так что именно с этой церкви все и началось.

Внутри все очень просто: маленькие окна, грубый пол, скамьи вдоль стен. Иконостас и два клироса. Известно, кто строил эту церковь – братья Мумиевы из Ярославля, их имена остались на верхнем венце сруба под коньком. А дорога, которая ведет из деревни Овинцы к реке, до сих пор называется Мумиевой тропой.

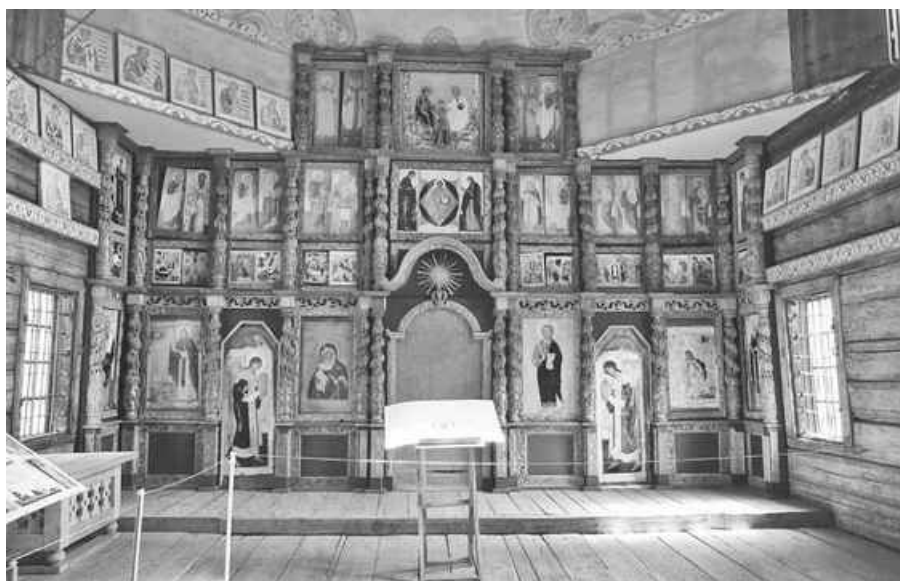
В деревенской избе – доме Ершова – сохранен колорит XIX века, избу привезли в музей из села Кортюк. Здесь восстановлена старинная обстановка, есть полати, лавки, печь с деревянной пристройкой, коллекция деревянной посуды. И снаружи все так же, как в давние времена: кровля на курицах, маленькие окошечки с наличниками и ставенками, простой водослив.



Ипатьевский монастырь



Башни и купола Ипатьевского монастыря



Великолепная деревянная резьба

И кот Васильич, греющийся под солнышком на крыльце. Он серьезный мужик, обстоятельный, на мелочи не отвлекается и на кыс-кысы туристические не откликается.

Лето далеко впереди, всего пара человек, кроме нас, бродит по музею, где, кстати, продают интересные сувениры. И хорошо,

что деревья еще голые, иначе спрячется все красота в листе...

Совсем рядом плещется Волга, в которую недалеко отсюда впадает речка Кострома. Уезжать жалко!

Скажу я сейчас, уважаемые читатели, непопулярную вещь. Внушительно смотрится Ипатьевский монастырь внутри, горят золотые звезды, впечатляют краски терема. Но впечатление в целом... обычный монастырь, не лучше не хуже. Эдакая Троице-Сергиева лавра в миниатюре.

Но с набережной совсем другой вид, не зря большинство красивых фото делают с воды.

А если обойти его с «тыла», где не нанесли парадную штукатурку, то предстает монастырь во всей своей внушительной красоте и мощи. И не монастырь вроде, а старинная крепость.

Ловят местные товарищи рыбу в Волге, шумит ветер в еще голых ветвях Костромской слободы, раскладывают торговцы свои товары для туристов на рыночке на набережной, зазывают за льном на слободской рынок торговцы.

А он не замечает суеты, спит, погруженный в сны о событиях, проходивших здесь когда-то.

Монастырь был основан в конце XIII века костромскими боярами Зерновыми. Боярин Дмитрий Александрович Зернов в числе знатных бояр служил великому князю московскому Ивану Калите. Свой монастырь бояре Зерновы называли Ипатьевским, потому что его главный, тогда еще деревянный Троицкий собор был заложен в марте, в день памяти епископа Ипатия Гангрского.



С древних времен монастырь являлся важным оборонительным сооружением. В 1382 году за дубовыми стенами Ипатьевского монастыря скрывался во время набега хана Тохтамыша на Москву Дмитрий Донской. В 1408 году в Ипатьевском монастыре, во время набега хана Эдигея, укрывался великий князь московский Василий I. Отсюда Василий призывал народ к выступлению против татаро-монголов.

На протяжении 350 лет Ипатьевский монастырь находился под покровительством рода Годуновых, которые считаются потомками Зерновых. А сам род Годуновых, судя по родословным книгам, имеет золотоордынское происхождение:

«В лето 6838 (1330) прииде из Орды князь Чет, а во крещении Захария, а у Захарии сын Александр, у Александра сын Дмитрий Зерно, а Дмитриевы дети Иван да Константин Шея, да Дмитрий, а у Ивана Димитриевича Зернова дети Фёдор Сабур, да Иван Годун».



Княжеская Кострома

Род Годуновых впоследствии превратил обитель Ипатия в лавру.

Весной 1435 года великий князь московский Василий II во время борьбы с галичским князем Василием Косым расположился станом у стен Ипатьевского монастыря, а Василий Косой в Костроме. Противостояние по обеим сторонам реки Костромы

было завершено миром, который они заключили в Ипатьевском монастыре. В память этого события великий князь Василий Васильевич дал монастырю права на пользование перевозом через реку Кострому. Это была первая грамота, жалованная Ипатьевскому монастырю.

Здесь были поляки и Лжедмитрий, 14 марта 1613 года в Троицком соборе Ипатьевского монастыря Михаил Романов дал согласие вступить на московский престол. Это одно из самых знаковых исторических мест России.

Великолепен монастырь, когда смотришь с набережной. Но душа его там, с непарадной стороны...

В старинных городах свой говор, свои словечки, непонятные приезжим. В Нерехтском районе распространено слово-паразит «ни то»: «Возьми ни то книгу, дай ни то мне». В общем, поди туда незнамо куда и далее по тексту. Это «ни то» ничего не обозначает, его используют исключительно для связки слов. В Костроме есть свое «лишнее» слово – «дак»: «Дак да, дак нет».

Жители Красносельского района прекрасно знают, кто такие «прасолы» (оптовые торговцы), понимают, когда «сняли» электричество или газ (отключили), и недолюбливают «приволокков» (приезжих). Для гостей Костромской области, кстати, есть и другие названия: например, в Кологривском районе их называют «новожилами» или «прихожими».

Существует большое количество диалектных слов, которые сегодня имеют совершенно иное значение, чем раньше. Так, например, предки современных костромичей называли «вареньем» любое вареное кушанье; «мочевинной» – заболоченный луг; «бурлаками» называли не только рабочих, тянувших бечеву, но и грубых, шумных людей; отсюда, кстати, и глагол «бурлачить» – драться, буянить.

У современного выражения «шуры-муры» в давние времена был схожий по звучанию «родственник» «шура-мура», только вот значение у этого слова было куда менее романтичным: старье или рухлядь.

Катулька – накатанный тротуар, ледянка

Калять – пинать что-либо ногой (кальни мне мяч; пойдем мяч калять)

Калишки – обувь

Лыва – ручей; низкое место, подтопляемое водой; лужа на дорогах после дождя

Лячканые (например, про грибы) – не первой свежести, разваливающиеся. Так могут сказать и про подмоченный кусок

Погулять по Ипатьевской слободе стоит обязательно. Ее резные домики так и просятся на фото, сбегаятся они к белокаменному храму в самой серединке.

Это старинная церковь Иоанна Богослова. Сегодня это культурно-исторический памятник XVII века федерального значения. Каждый новый век вносил изменения в облик храма: в XVIII веке пристроили южное крыльцо, с трех сторон огородили кирпичной стеной с двумя воротами, в XIX веке добавили ограду с запада и возвели трапезную. Реконструкции продолжались и в советские годы. Здесь великолепная решетка в стиле барокко, круглые шапки куполов, высокая колокольня. Но и внутри церковь очень интересна: в ней настенные фрески XVIII века работы лучших мастеров города. После косметической реставрации стенопись сохранила первозданный вид.

Росписи изображают 4 сюжетные линии: Страсти Христовы, Христология, Акафист Богоматери, деяния апостола Иоанна Богослова. Росписи северной стены посвящены Николаю Чудотворцу. Фрески южного крыльца (конец XIX века) иллюстрируют жизнь Богослова и апокалиптические сюжеты. Сохранилась форма иконостаса XIX века, среди икон немало подлинников. Церковь Иоанна Богослова – яркий образец костромской архитектуры XVII и художественных росписей XVIII веков, та жемчужина, которую не всегда замечают в тени старшего собрата – Ипатьевского монастыря.

Гуляешь по слободе, восхищаешься деревянной церквушкой, которая словно торопилась в музей деревянного зодчества, да заблудилась и так тут и осталась. Ох, какой там скворечник! Произведение искусства.

А потом вдруг видишь дом, который достоин самых мистических историй.

С первого взгляда я поняла, что здесь обязательно должно что-то происходить. Я обходила его со всех сторон, и каждый раз он открывался по-разному: здесь камень, здесь дерево, здесь модерн, а здесь вообще готика. Плющ в апреле ещё не зазеленел, и это придало дому слегка заброшенный вид.

Наверное, здесь живут весьма обеспеченные люди, но я так и вижу, как он отходит государству после смерти последней владелицы-старушки, и стоит закрытый, и пылятся на комоде старые фото... Да простят меня хозяева дома!

...Мальчишки осторожно выбрались из кустов и огляделись. Вроде тихо, все уже спят, даже собаки не лают.

– Думаешь, там никого нет?
– Конечно нет, там жила богатая старуха, но она умерла, дом так и стоит закрытым. Ты че, не помнишь ее? Все думали, что она ведьма.
– Мы ж только год назад сюда приехали, откуда мне знать!
– Знаешь, как она орала? Жуть! Как будто проклятья орала или вызывала демонов.
– Старуха? Да ладно, врешь.
– Ну! Она из ума выжила и ходить не могла. Сиделка к ней приходила днем, а ночью ее одну оставляли. Вот и орала. Тут на улице у всех, наверное звукоизоляция, а то попробуй, усни под ее ор!

– А вдруг там кто-то есть? – Парни подошли поближе и включили фонарики.

– Не, тут все заперто, не влезешь.
Дом был очень странным. Наполовину каменным, наполовину деревянным в стиле модерна, популярного в маленьких городках в XIX веке.

Он казался необъятным, уходил вглубь участка, отвлекаясь в стороны, даже днем производя странное впечатление. То ли салатовый, то ли бледно-голубой, с красивыми стрельчатыми тройными окнами, он неожиданно открывал проходим мансарду из темного дерева за углом, а с другой стороны – трубы, напоминающие башни готического замка.

Кто его построил, в городе уже не помнили; лет двадцать, а то и больше здесь жила старуха, местным казалось, что она старухой и была всю жизнь, другой ее не знали. О семье рассказывали всякие истории, страшилки из серии городских легенд, но на самом деле никто не знал, куда делись родственники и почему после смерти старухи дом отошел государству.

Так и стоял он теперь закрытый, поговаривали, что скоро выставят на продажу. Многим интересно было посмотреть, что внутри, но никто не решался. Даже местные бомжи, – да сколько их тут, в маленьком городке, один-два? – не решались устроиться там на ночлег...

Ой, конечно, ничего такого тут не происходило, просто дома – даже совсем не старые, очень любят рассказывать сказки!

Сы-ы-ыр! И не только

В Костроме много небольших музеев, много лавочек со льном, чаями и травами и всяческими сувенирами. Все обойти – недели не хватит. Но двумя вещами славится Кострома прежде

всех остальных. Это соль и сыр.

И я не исключение, привезла черную костромскую соль и теперь использую, как старушки учили – на яичко крутое, да огурчик свеженький, да на картошечку. И правда вкусно!

Почему соль черная? Ее делают в Костромской области на основе старинных рецептов. Это смесь каменной соли и ржаной муки, которая помещается в печь для ее последующего обжига. Термическое воздействие позволяет удалить из соли вредные примеси и тяжелые металлы. Образующаяся зола придает соли темный оттенок, поэтому соль и носит название «черная». И черную соль продают во всех лавочках и сувенирных магазинчиках Костромы.

Но знающие люди ищут соль не просто черную, а четверговую. Ее, конечно, намного меньше.

Дело в том, что четверговую соль готовят лишь один день в году – в ночь со среды на четверг или утром в Чистый четверг, перед Пасхой. Этот обычай обрядового использования соли имеет древние корни, когда за солью признавали возможность давать здоровье и защищать человека, это был единственный защитный продукт, который крестьянки могли приготовить сами, без помощи ведуний. Позже обряд связали с христианством. Об обычае упоминалось в Сборнике постановлений церковного собора XVI века «Стоглав», который осудил приготовление этой соли и постановил: «Заповѣдати въ великіи бы четвертокъ порѣни солóмы не палили и мѣртвыхъ не кликали, и со́ли бы по́пы подъ престолъ въ великіи четве́ргъ не кла́ли и до седма́га бы четверга́ по велицѣ дни не держа́ли, понѣже такова́ прѣлѣсть е́ллинская и хула́ е́ретическаа, и кото́рый по́пъ такова́а сотвори́ть, и томъ быти по сѣ́ннымъ пра́виламъ во уличѣ́нии и въ конѣ́чномъ изверже́нии» (гл. 41, вопр. 26). Не помогло. Вера в соль оказалась сильнее!

Крупную смоченную соль смешивали с квасной гущей или мякишем ржаного хлеба, вымоченным в воде, завязывали в тряпочку или клали в старый берестяной лапоть и ставили в печь на самый жар или закапывали в пепел и плотно закрывали створку на три-четыре часа. После чего толкли в ступе, всё это время (и при прокаливании, и при истолчении) читая молитвы. Затем соль освящали в алтаре. Чёрный цвет соли – это цвет, в который поваренная соль окрашивается при запекании.

Огонь, по народным представлениям, обладал очистительной силой.

Во время пасхальной трапезы «четверговой солью» солили освящённые яйца, которыми разговлялись после заутрени. Соль принимали внутрь при различных недугах, делали натирание ее раствором. Заболевшей скотине давали посоленный ею хлеб либо

разводили щепотку соли в поилке. Соль зашивали в ладанку и носили на груди рядом с нательным крестиком, брали с собой, отправляясь в дальнюю дорогу либо на войну. Щепотку соли, завернутую в узелок, клали за пазуху, когда в первый раз выгоняли скотину в стадо.

Обычай приготовления черной соли был распространен в Костромской, Нижегородской, Ярославской, Московской и Владимирской губерниях, откуда традиция распространилась и на Сибирь. Старообрядцы в Керженских лесах делают четверговую соль до сих пор. Привезла я из Костромы соседкам «сувениры» – пакетики с четверговой солью, а они мне: «Что ж ты не сказала, мы б заказали в Семенове, нам бы после Пасхи и прислали четверговой соли».

Осталось лишь руками развести.

В сыре волшебной силы нет, в нем только вкус, но и это немаловажно, согласитесь?

Кострома издавна считалась сырной столицей России, а сыр «Костромской» был, пожалуй, главным сыром в Советском Союзе. И сегодня стоят очереди за сыром на костромской Сырной бирже в торговых рядах. Сыров там море, и все свежайшие (там, где это важно), от сулугуни до «Костромского».

Заслуга появления твердых сыров в России принадлежит Петру I. Сыр на Руси готовили и раньше, но по другой технологии: он напоминал брынзу. Но вернувшись из путешествия по Голландии, Петр I велел и российским умельцам научиться варить «правильный» сыр. Он даже привез голландских сыроваров, чтобы те показали, как правильно делать сыр. Но один секрет они утаили. И как наши ни старались, никак «правильный» сыр не получался. Пришлось заняться «экономическим шпионажем», вернее гастрономическим, и подглядеть. Утаённым ингредиентом оказался сычужный фермент.

Сыр вроде стал получаться, но первая профессиональная сыроварня появилась лишь в 1812 году. Николай Васильевич Верещагин, брат известного художника-баталиста, отправился в Швейцарию и лично научился сыроварению. Вернувшись, он основал школу молочного хозяйства. На помощь энтузиасту пришел не кто иной, как ученый Дмитрий Менделеев, а потом они еще одного знакомого этим делом заразили. Звали знакомого Владимир Иванович Бландов. Его называют «отцом» костромского сыра. Бландов уехал в Европу на учебу, а вернувшись, открыл производство в селе Молвитино, рядом с Костромой. Там были просто идеальные условия для создания хорошего сыра: река, луга чистый воздух, сочная трава. Полное коровье «щастие».

Сыр Бландова имел такой успех, что вскоре о нем узнали в Москве и в Санкт-Петербурге. Даже был целый поезд, который возил из Костромы сыр. Через некоторое время в Москве заработало около 60 специализированных магазинчиков, принадлежавших хозяйству Бландова. Кроме того, его сыры подавали к императорскому столу, поэтому на этой продукции красовалась печать с изображением государственного герба. Мало кто мог похвастаться такой наградой!

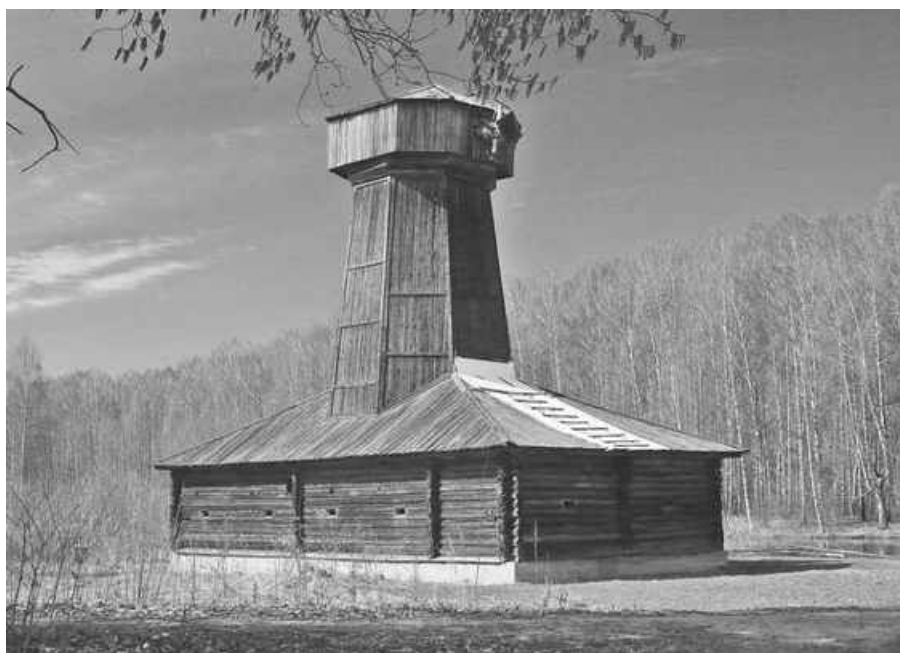
Бландов удостоился чести готовить русский молочный отдел во Франции на Всемирной продуктовой выставке. А его сыры получили Гран-при за достойный вкус и качество. Так Кострома и стала сырной столицей России.



Сказочная избушка-скворечник в Ипатьевской слободе



Слезный камень



Мельница в лесах



Колонны, под которыми не ходят

В 2017 году в Костроме открылся Музей сыра. В старинном купеческом особняке конца XVIII века (Доме Решикова) гостей ждет увлекательная интерактивная экскурсия. Яркие, веселые сырные сомелье проведут по залам обширной экспозиции, расскажут много интересных историй о сыре и сыроварении, здесь можно подоить корову и побегать за мышами! В музее проводят дегустации, учат правильно хранить сыр и предлагают купить всевозможные сорта сыра и даже сырное мороженое. Шепотом: на сырной бирже дешевле, зато здесь интереснее!

На закате над Волгой встает легкая дымка, темнеет лес на другом берегу и чувствуется прохлада. Уходят игроки в волейбол с городского пляжа, расположенного прямо у набережной. Силуэты людей становятся нечеткими в сумерках, словно лишь чуть прорисованы акварелью по золотому холсту, в который превращается Волга в последних лучах заходящего солнца.

Звучит духовой марш с дебаркадера на пристани и наполняют тебя спокойствие и безмятежность старого города, словно сошедшего со страниц пьес Островского. За этим мы и приезжаем – за безмятежностью и историей. И в летний вечер, в короткий момент между закатом и сумерками, государыня-Кострома дарит сполна самые теплые ощущения.



На привокзальной площади почти в полночь ни души. Только чайки вопят в темноте дурными голосами, так и слышится: «Где все? Где такси? Люди, ау!»

Хотя «где такси?» вопили мы, а не чайки. «Яндекс-такси» в Нерехте не работает, и вообще в такси подрабатывают после работы жители, а диспетчер сидит дома на мобильном телефоне.

– Придется подождать! Машинка приедет, но чуть попозже.

Ну да, пока разбудят таксиста, пока он чаю попьет. В общем, не прошло и получаса, как за нами все-таки прислали «машинку». Гостиниц в Нерехте нет, вернее, есть одна с оценкой на 3 балла, не рискнули, нашли гостевой дом, чей хозяин поселил нас в апарте – двухкомнатной квартире почти в центре. Наверное, и не нужны тут гостиницы, 40 минут на «Ласточке» из Костромы – и ты в Нерехте. Но как же тогда самое прекрасное время дня –

рассветы и закаты?

Вот ведь угораздило, сколько было вариантов, нет, название заворовало – Нерехта, с ударением на первое «е», именуемая в отдельных статьях «музеем под открытым небом». Спутник мой сразу в название ткнул – в Нерехту хочу! Так и стала она первым пунктом весеннего отпуска. Из Нижнего Новгорода как раз поезд на Ярославль в Нерехте останавливается, правда, поздно.

Что ж это за Нерехта и с чем ее едят? Забегая вперед, хочу сказать, что кофейня на площади Свободы («Вам на Базарную?» – спрашивают местные) многие города украсит: тут тебе и хороший кофе, и десерты, и бизнес-ланч, и меню, и все недорого и съедобно.

В Нерехте тихо. Бежит себе по своим делам речка с одноименным названием, в нее впадает другая – Солоница. А городок-то уже в XIII веке в летописях упоминался, сегодня это неплохо сохранившийся век XIX, убери машины – и полное погружение.

Нерехта – город «дамский». И хотя в 1214 году за город боролись сыновья Всеволода Большое Гнездо, управляли этой местностью в основном женщины. В 1406 году великий князь Василий I Дмитриевич отдал волость Нерехту своей супруге Софье Витовтовне. В это время здесь уже находились соляные варницы, не зря речка Солоницей именуется.

В 1462 году великий князь Василий Тёмный отдал Нерехту с варницами своей жене Марии Ярославне.

Около 1609 года Нерехта была сожжена и опустошена; по описи 1627 года жилища здесь наполовину стояли пустыми, варницы были оставлены, окончательно солеварение прекратилось в XVIII веке.

До 1778 года Нерехта была пригородом Костромского уезда, а затем стала уездным городом. По описи в 1764 году в Нерехте жили богатые купцы и зажиточные ремесленники; прочие жители с успехом занимались огородничеством; действовали три ярмарки и еженедельные базары.

Находится город почти на одинаковом расстоянии от Ярославля и Костромы. И это отдельное приключение, от которого адреналин подсказывает: две «Ласточки», из Ярославля на Москву и из Москвы на Кострому, подходят одновременно, а ты стоишь ровно посередине, где на узком перроне лишь одна желтая полоса, вторая просто не уместится. Выдыхаешь – уф, не сбили! А потом проводницы затаскивают тебя в вагон, в полном смысле затаскивают, настолько высоко вагон над перроном.

И остается за спиной милый вокзал-терем, а чайки по-прежнему кричат над площадью: «Куда вы? Вернитесь!»

Чем порадует путешественника Нерехта? Церквями и старыми зданиями, деревянной резьбой и фотогеничными видами. Встанешь между колоннами старого храма – и снимаешь красоту.

Церковь Воскресения Христова, прозванная здесь Варваринской, возведена в 1770–1787 годах костромским зодчим Степаном Воротиловым, который строил соборы Костромского кремля и участвовал в создании ее торговых рядов.

Базарная площадь за углом. С торговыми рядами, за арками которых прячется карета, с колокольной, которую видно из многих точек города. Раньше здесь стоял Казанский собор, построенный в 1709 году, в советское время в здании был хлебозавод, и от храма ничего не осталось. Магазинчик-ларек хлебозавода и сегодня здесь, на площади, жители уверяют, что здесь нереально вкусный черный хлеб. Купили. И правда вкусный.

А вот колокольня дожила до наших дней. Указ о построении нового каменного собора был подписан Петром I 12 июня 1709 года – за две недели до решающей битвы со шведами под Полтавой.

Говорят, что подготовлен проект реставрации, ведь храм считался одним из лучших памятников архитектуры Нерехтского района. На колокольню собора раньше могли подняться все желающие (билет продавали в Нерехтском краеведческом музее); сейчас закрыто, говорят, что колокольню передали церкви и теперь на нее не поднимаются.

Самые красивые виды открываются с «уточьего» мостика. Дети кормят голубей и уток, чайки кружат – как же без них. А на берегу тихой реки стоит самый красивый храм Нерехты.

Разрешение на сооружение Богоявленского (Никольского) храма было дано в 1710 году. Построен храм на деньги местного купца Федора Зимина по проекту того же С. А. Воротилова. Строительство продлилось 15 лет, и в 1717 году был освящен Никольский придел, а сам храм – в 1725 году.

Сейчас в храме расположен музей. В музее можно посмотреть исторические и богослужебные книги, церковную утварь, полюбоваться богатыми росписями интерьера – в экспозиции сохранившиеся росписи ярославских мастеров, иконостас 1776 года из села Верховье Солигаличского района. Можно подняться на колокольню.

Настенные росписи в храме созданы в 1767 году артелью ярославских мастеров под руководством братьев Шустовых. Афанасий и Иван Шустовы – иконописцы во втором поколении. Оба вместе с отцом Андреем Емельяновым сначала работали в

храмах Михаила Архангела, Иоанна Златоуста в Ярославле и в ряде других церквей. В истории искусства ярославские мастера отмечены как «ценители традиции XVII века».



Троице-Сыпанов монастырь



Торговые ряды и колокольня



В кружеве веток



Тихая Нерехта

Многие изводы для евангельских и библейских сцен в росписях Богоявленской церкви заимствованы из лицевых

изданий Библии, в частности из Библии Пискатора. Европейские издания Библии с гравюрами, подобные Библии Пискатора, в XVII веке стали важным источником образов для иконописцев и других мастеров. Братья Шустовы, делая росписи во второй половине XVIII века, по-прежнему обращаются к этой же традиции.

Раздел, посвященный чудотворным нерехтским иконам, основан на местном «Сказании», созданном Иваном Аверкиевым в 1635 году. Текст сказания воспроизведен в рукописном сборнике нерехтского купца Андрея Несторовича Третьякова «Рай мысленный», созданном в 1767 году.

В 1634 году Пресвятая Богородица, явившись в сонном видении благочестивому жителю града Ярославля Иоанну Аверкиеву, повелела ему: «Иоанн, пойди к живущему в городе иконописцу по имени Димитрий, возьми у него икону Пресвятой Богородицы, именуемую Владимирской, и отнеси ее в город Нерехту – там многие желают видеть Меня». Вначале Иоанн усомнился в истинности видения, за что был наказан тяжелой болезнью. Убедившись, что повеленное ему – действительная воля Царицы Небесной, он исполнил желание Божией Матери и на лодке по рекам Волге и Солонице доставил образ Пресвятой Богородицы в Нерехту, где икону торжественно встретили духовенство и жители города. Многие чудеса – в том числе и исцеление от недуга самого Иоанна Аверкиева – сразу же засвидетельствовали благодатную силу иконы. Святыню поставили в деревянную часовню, а затем по благословению патриарха Московского и всея Руси Иоасафа устроили здесь деревянную церковь и при ней иноческую обитель, именуемую Сретенской.

Мой спутник – любитель дореволюционной индустриальной архитектуры. Нерехта его порадовала, здание старинной ткацкой фабрики «Красная текстильщица» исключительно живописно, просто эталон «заброшки» – практически с территории бывшей фабрики начинается Ткацкий двор – небольшой парк с беседкой и обустроенными берегами реки, с балюстрадой под мрамор. Глянешь сверху, из парка – на другом берегу за крутым поворотом речки выстроились в ряд деревянные домики – чисто деревня.

Рядом с городом два монастыря.

Один – Троице-Сыпанов Пахомиев Нерехтский женский монастырь находится почти в черте города, хотя административно это село Троица. Он основан в XIV веке преподобным Пахомием Нерехтским, учеником преподобного

Сергия Радонежского.

Второй – Свято-Тетеринская Успенская женская пустынь, куда приезжает множество паломников.

В архиве Горицкого монастыря сохранились 15 грамот XVI–XVII столетий, среди которых 5 жалованных грамот царя и великого князя Ивана Васильевича; ни одна из Горицких вотчин не имела такого значительного количества относящихся к ней документов, как Тетеринская.

В середине XVIII столетия в истории Тетеринского храма свершилось знаменательное событие – явление местночтимой чудотворной Боголюбской иконы Пресвятой Богородицы. Возвращавшийся в село из Нерехты безногий калека, передвигавшийся на колясочке, утомился в пути, свернул с дороги к протекавшей рядом речке Бобровец и увидел на воде икону Царицы Небесной. Он добрался до села и рассказал собравшимся сельчанам о явлении образа. Народ со священниками вышел к месту обретения иконы, и она была принесена в храм. Впоследствии от иконы стали происходить чудесные знамения. Во время смертоносного поветрия в конце XVIII века ее обносили с крестным ходом вокруг села, и эпидемия не причинила вреда тетеринским жителям.

В 1805–1806 годах к Успенскому храму пристроили придел в честь Рождества Пресвятой Богородицы, а в 1815–1820 годах рядом с храмом воздвигли величественную колокольню по проекту итальянского архитектора Маричелли.

При описи в 2005 году в старом комоде был обнаружен узел с облачениями мощей преподобного Поликарпа и преподобного Еразма Киево-Печерских.

Многие паломники едут в Нерехтскую Успенскую Тетеринскую пустынь к венцу святой Варвары. По мнению некоторых, эта святина творит настоящие чудеса. Говорят, что возможно исцеление от самых тяжких болезней. Внешне венец смотрится очень простенько – обычный латунный обруч с четырьмя незамысловатыми стеклянными вставками, грубой обработки. Но те, кому венец возлагали на голову, рассказывали об ощущениях пульсации, тепла, и наоборот – холода. Эксперты говорят, что венец относится к XII веку. Это один из старинных венчиков, который лежал на мощах великомученицы Варвары. Еще здесь рассказывают, что к тем, кто нуждается в совете, подходит призрачный монах – это батюшка Анемподист из Киево-Печерской лавры, бывший когда-то смотрителем ближних пещер, а скончавшийся в преклонном возрасте в Тетеринской пустыни. Призрачный высокий седой монах дает совет и уходит, является он в рясе и мантии. Многие приезжают помолиться к нему на

могилу.

Росписи Успенского храма сохранились без реставрации.

Лавровская фабрика игрушек, или «Фабрика Мороза-мастера», родилась из небольшого семейного производства карандашей. Сегодня здесь производят старинные русские игрушки, работает более 100 художников, дизайнеров, резчиков по дереву, токарей и лакировщиков.

На фабрике проводят экскурсии и мастер-классы для детей и взрослых. Все игрушки создаются вручную, с соблюдением старинных художественных техник, поэтому каждая из них уникальна.

В городском парке Нерехты возле детской площадки стоит небольшой памятник с надписью: «Нерехта – родина первого русского воздухоплателя Крякутного, который в 1731 году впервые в мире поднялся в воздух на воздушном шаре».

На самом деле такого человека не существовало. Его выдумал в первой половине XIX века известный авантюрист и фальсификатор исторических текстов Александр Иванович Сулакадзев. Он систематизировал сведения о полетах... различных Горынычей и прочих сказочных персонажей. Так и Крякутной появился.

«1731 года в Рязане при воеводе подъячей нерехтец Крякутной фурвин сделал как мяч большой, надул дымом поганым и вонючим, от него сделал петлю, сел в нее, и нечистая сила подняла его выше берёзы, и после ударила его о колокольню, но он уцепился за верёвку, чем звонят, и остался тако жив, его выгнали из города, он ушёл в Москву и хотели закопать живого в землю или сжечь».

А по-простому затащил Крякутной на крышу своей избушки огромный мешок. Надел горловину мешка на печную трубу и начал мешок дымом наполнять. Народ собрался: «Пошто дым в мешок собирает?»

Наконец мешок будто ожил – бока его округлились, шар стал тянуться вверх. Крякутной плотно завязал горловину веревкой, смастерил петлю, сел в нее – и отпустил шар на волю. «Лечу, братцы, лечу-у!» – заголосил подъячий. Толпа внизу ахнула. Одни крестились, другие бранились: непорядок это, человеку летать не положено. В итоге стукнулся шар о колокольню, зацепился подъячий за колокол, и пошел звон на всю округу.

Так появилась легенда. Еще до революции Крякутного начали считать первым в истории воздухоплателем, а уже в советское время, сразу после Великой Отечественной, ввели «факты» о нем

в школьную программу.

Начали розыск подробностей о полете – поскольку Крякутного за его полет выгнали из города, в церковных записях должны были сохраниться сведения о наложенной на него анафеме.

Тем временем Крякутной попал в одно из изданий БСЭ и вообще стал совершенно официально существовавшей личностью; 225-летию его полета даже посвятили почтовую марку. Но в начале 1950-х годов началась подготовка большой энциклопедии «Воздухоплавание и авиация в России до 1917 г.», и в ходе работы над книгой были извлечены из архивов оригиналы тетрадей Сулакадзева.

В итоге фальсификацию установили, исчез из истории Крякутной. А в легенде остался. Будете в Нерехте – подойдите. Познакомьтесь!

Кстати, в 2022 году в августе в Нерехте прошел 6-й фестиваль воздушных шаров, а точнее, Фестиваль воздухоплавания имени товарища Крякутного. Подозреваю, что шары над старинным городом – это захватывающее зрелище.

Единственный музей Нерехты занимает старинное здание аптеки в историческом центре города и несколько недействующих храмов. Большинство выставок временные, самая главная экспозиция посвящена Елизавете Дьяконовой, одной из самых знаменитых горожанок.

Образованная девушка была дочерью местного купца, отличалась острым пытливым умом и наблюдательностью.

Елизавета написала книгу «Дневник русской женщины», в которой рассказала о жизни в маленьком провинциальном городке. В музее хранятся одежды и предметы быта XIX века. Посетители могут примерить старинные наряды и посидеть в дорожном экипаже.

Но прежде всего надо просто гулять по Нерехте, рассматривать деревянные росписи... некоторые просто уникальны.

Дом Хворинова, или как его ещё называют местные – «дом-носок». По свидетельству известного краеведа М. Я. Диева, дом построен «в исходе XVIII века», т. е. принадлежит к наиболее ранним гражданским постройкам города. Отчего именно носок, для меня так и осталось неизвестным, но вот что известно достоверно, так это то, что в 1798 году в нем останавливался сам император Павел I на пути из Казани в Ярославль.

Поют птицы, кукарекают петухи, крикают утки на берегах крохотной речки Нерехты.

Здесь полустертые фрески и высокая колокольня; хлеб, «какого нигде не пекут», – говорит продавец, с трудом оторвавшись от увлекательной беседы с товаркой, и в самом деле, не пора ли сажать помидоры?

Старые храмы и новые мостики, очаровательная кофейня и крики чаек над привокзальной площадью в полночь.

– А чайки у вас откуда?

– Так с Волги!

– А Волга где?

– Так в Костроме!

Так как жить в Нерехте хотя бы с более-менее привычным комфортом пока нигде, да и до Костромы отсюда 40 минут на «Ласточке», одного дня на прогулку вполне хватит, то есть захочется.

И вот тут Нерехта удивила.

«Кофейня на Базарной» – достойное место для любого большого города.

Здесь вполне приличное меню, интересный нетривиальный интерьер и просто уютно и вкусно. А находится она, как следует из названия, на той самой главной площади города – бывшей Базарной, ныне Свободы.

И не забудьте купить знаменитого хлебушка в киоске у колокольни на противоположной стороне площади!

Признаюсь вам, сколько ни ездила по российским маленьким городкам и большим городам, а легенд страшнее, чем в костромских землях, не встречала. Буквально мороз по коже от местных историй.

Обманчива тишина в чистой, спокойной, приятной Нерехте. Как падет темнота, так начинается всякое. Наслушаешься, выйдешь на балкон временного пристанища – а там темень хоть глаз выколи, ни одного фонаря. И бежишь скорее обратно под одеяло. Такие здесь места...

Бродят в костромских лесах в ночи девочки в белой одежде, в мифологии Костромского края зовут их «смертоцками».

Появляются они обычно на перекрестках дорог: белая одежда, белая лента на голове. Некоторые говорят, что это души ищут что-то на местах древних кладбищ. Они шепчут, а иногда и громкими голосами зовут встреченных путников.

Откуда такое название – неизвестно, точно лишь, что пришло это слово от поморов Севера. «До смёртоцки скорѣ домой бѣжать мнѣ надо: цѣлой день не у чего прошел, всё в разговори» (Дурново Н. Н., Ушаков Д. Н. Записал А. Грандильевский в 1907

г.).

Другие страшные сказки впереди, а пока о любви.

Небольшое, но живописное озеро Любви – самый крупный водоем Нерехты. Он находится в черте города и имеет вытянутую форму, на одном берегу стоят частные дома, вдоль другого тянутся железнодорожные пути. Легенда рассказывает о паре, утопившейся здесь в языческие времена, родители были против их любви, так все грустно и закончилось.

Вглубь в земли костромские



Примерно двести километров от Костромы – и ты совсем в другом мире. Здешние города имеют давнюю историю, древние

корни.

Все они заложены во времена Юрия Долгорукого как пограничные посты.

До Галича добраться несложно, туда идет поезд. Из Санкт-Петербурга и Вологды прямой, без заезда в Кострому, из Костромы даже электричка ходит. А еще здесь на удивление прекрасное дорожное покрытие, в 2022 году дорогу полностью обновили: все хорошо и с заправками, и с дорожными кафе.

До Галича из Костромы 120 км, еще 100 – и Солигалич.

Кто-то скажет, что в такой глубинке не может быть ничего интересного, но это совсем не так! Желтым солнечным цветом покрашены резные домики Солигалича, здесь единственные в России деревянные торговые ряды, до сегодняшнего дня работающие по назначению. Пару лет назад городские власти решили привлечь туристов и придумали единую цветовую гамму и рассадить цветы.



Вокзал в Галиче



Дома в северных деревнях



Деревянные храмы Костромского края

Когда-то население города составляло сто тысяч, здесь добывали соль и привлекали столичных визитеров «на воды». Санаторий, кстати, до сих пор действует.

Соль Галичская (так и городок в давние времена назывался) давала не менее двухсот тысяч пудов соли ежегодно. Промыслы одного лишь Симонова монастыря давали двадцать тысяч пудов в год из двух колодцев и пяти варниц.

Были и войны солеваров: конкуренту могли и варницу поджечь, и водоотводную трубу продырявить, а то и бадью, в которой поднимали рассол на поверхность, на голову надеть по пояс. Есть предание, как троицкий старец Тихон и его слуга Гаврила Опочинин шли мимо варниц Симонова монастыря с дровами, а симоновский солевар Богдан Григорьев «учал их лаять всякою неподобною лаею и крикнул из своих варниц многих незнаемых людей ярыжных и учили де того старца троецкого и слугу бить и грабить». Замирить монастыри удалось только патриарху.

В 1840 году солеварни пришлось закрывать, у конкурентов из Соликамска, Соль-Илецка и других мест соль оказалась более дешевой, да и в процентном содержании соли проигрывали: в Солигаличе в рассоле три процента соли, в Соликамске целых двадцать. И производство соли стало убыточным. И стали в рассоле солить рыжики да капусту. Чуть раньше, в 1821 году, решением Государственного совета все солигаличское Усолье было отдано в вечное и потомственное владение «для учреждения на оном солеваренного производства» купцу Василию Кокореву, освободив его от соляного акциза на десять лет. Расчистил купец старые колодцы – а рассол слабый, стали бурить дальше и пробурились аж на 215 метров. Но ничего, кроме чистой минеральной воды, не получили. Зато купец на Костромской губернской выставке представил модель рассольной трубы с присовокуплением моделей всех употреблявшихся при бурении инструментов.

Так история Соли Галичской и закончилась, но имя город сохранил. И минеральная соляная вода сохранилась, от того санаторий и жив до сих пор. Местные прозвали его «Бородино», в честь известнейшего ученого Бородина (и не менее известного композитора), который принимал участие в исследовании здешней воды.

В Солигаличе родился исследователь Дальнего Востока адмирал Г. И. Невельской. На месте ныне разрушенного его фамильного имения сегодня лишь парк и стела, но информацию о знаменитом земляке сохраняет местный краеведческий музей.

При этом Солигалич такая «глубокая глубинка», что в здешних гостиницах в номерах нет удобств, а школа устроена в деревянном домишке, напоминающем жилой дом.



Резной Солигалич



Деревянная резьба Солигалича



Солигалич



Темное дерево костромских церквей

Солигалич – некогда богатый торговый город. В летописях его упоминание встречается с 1335 года. Соль – в прошлые века синоним слова «деньги» – и известняк составляли два основных

его промысла. На гербе города изображены три стопки соли, говорящие о соляных варницах этих мест. Писатель Лесков поместил в Солигалич героя своего рассказа «Однодум».

В 1770 году в Солигаличе открылась первая в России пешая почта. Герой Лескова Александр Рыжов начал в ней службу:

«...смелою рукою взял почтовую суму, взвалил ее на плечи и стал таскать из Солигалича в Чухлому и обратно. Служба в пешей почте пришла ему совершенно по вкусу и по натуре: он шел один через леса, поля и болота и думал про себя свои сиротские думы, какие слагались в нем под живым впечатлением всего, что встречал, что видел и слышал... Ни даль утомительного пути, ни зной, ни стужа, ни ветры и дождь его не пугали; почтовая сумка до такой степени была нипочем его могучей спине, что он, кроме этой сумы, всегда носил с собою еще другую, серую холщовую сумку, в которой у него лежала толстая книга, имевшая на него неодолимое влияние.

Книга эта была Библия».

В Солигаличе и Чухломе интересный певучий говор, а жители «акают» в окружении традиционно «окающих» соседей, считается, что пошло это от тесных связей города с Санкт-Петербургом. Смотришь сегодня – деревня, далекая не только от столиц, но и от областного центра. А какая жизнь кипела здесь до революции! Уезжали жители в Петербург, возвращались и строили терема, богатели на добыче соли! Лишь старые храмы да древние озера помнят те времена, впрочем, озерам вряд ли перемены заметны, они песчинки среди столетий...

МЕСТНЫЙ ПОЧТИ АНЕКДОТ

В Солигаличе отбывала ссылку революционерка Вера Засулич за распространение запрещенной литературы, до покушения на петербургского градоначальника Ф. Ф. Трепова в 1878 году.

Впечатления о себе она оставила противоречивые, хотя многие местные жители жалели ее. Вспоминали, что для нее под заказ в город привозили редкий продукт – кофе, который Засулич пила на балкончике своего дома.

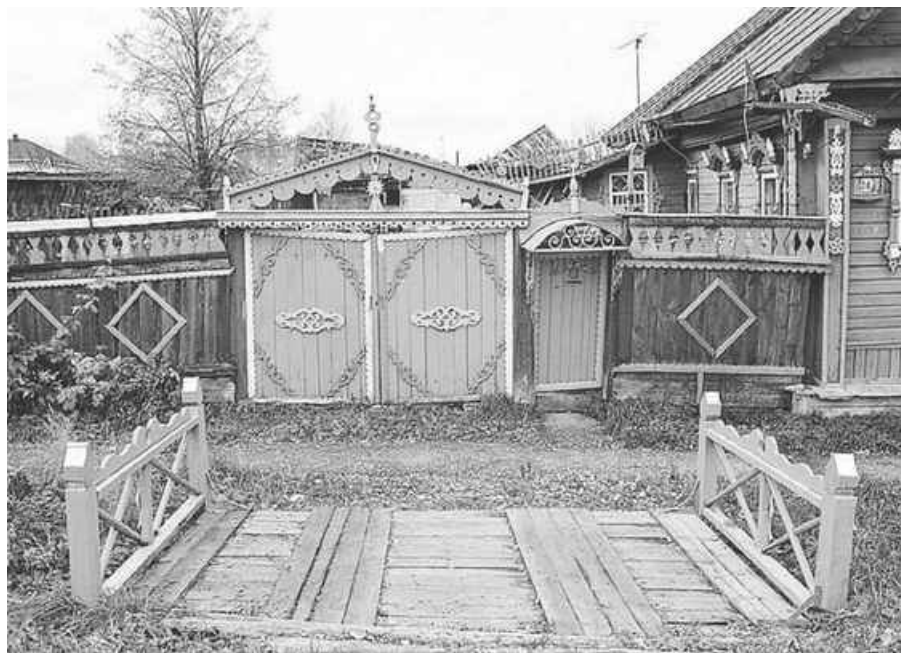
Так вот в общественной бане она изрезала лавки непристойными словами, за что была «от посещения бань отлучена».

Вы готовы услышать: «Поехали в Чухлому?» Боюсь, большинство из нас никогда и не слышали такого названия. Да и неблагозвучно оно, даже странно.

Не существует единственно правильного варианта ударения в

слове Чухлома. Местные жители, особенно пожилые, произносят Чухлома с ударением на первый слог. До революции это было общепринятое ударение. Жителей города называли чухломец, чухломка, чухломцы. Более известный вариант – Чухломá с ударением на последний слог (как Кострома или Хохлома) появился в советское время.

Центральная площадь находится неподалеку от озера, а в городском парке заметны остатки крепостного вала и рвов – раньше Чухлома была пограничным форпостом для защиты от набегов татар, а потом и поляков. Позже крепость разобрали за ненадобностью, лишь валы остались.



Резные домики Чухломы



Чухлома и Чухломское озеро

А еще раньше жила здесь чудь лесная, якобы отсюда и название – чух-лама, чудь с озера. Вот и вся тайна странного и такого «некрасивого», незвучного имени.

В 50 километрах от нынешней Чухломы возник один из главных мерянских городов Галич-Мерьский. Позже на берегу озера появился небольшой городок Чухлома (на речке Чухломе, которую позднее назвали благозвучным именем Святица). А потом город перенесли на то место, где он стоит и сейчас. На прежнем же месте «чудского городища» преподобный Авраамий Галичский и Чухломской основал Авраамиево-Городецкий монастырь.

Здесь найдено около 30 стоянок первобытных людей.

Я не любитель музеев, мне б по улочкам походить, с людьми пообщаться, почувствовать городок, но в маленьких городках краеведческие музеи прекрасны, порой здесь можно найти настоящие жемчужины и работают, за редким исключением, энтузиасты, влюбленные в свои края. Чухлома – яркий тому пример.

Чухлома связана с родом Лермонтовых, хотя не напрямую с Михаилом Юрьевичем, потомки живут здесь до сих пор. Здесь родились Писемский и воспитатель Александра II Константин Арсеньев. Тайный советник составил свод законов, и, как говорят, благодаря его взглядам было отменено крепостное право.

Когда-то в Санкт-Петербурге даже стоял трактир «Чухлома».

А уезжавшие в столицу на заработки местные жители считались настоящими франтами. Назывались такие люди, уезжавшие на заработки, «отходниками».

Благодаря отходникам в Солигаличе даже женщины из простого народа ходили с зонтиками от дождя, мужчины щеголяли в жилетках, пиджаках, кожаных ботинках и галошах. Никаких лаптей или домотканой одежды, вот так избаловались деньгами и столичным духом! А бумага и чернила были в каждом доме.

По воспоминаниям современников, существовал ритуал возвращения домой из столицы. Подкатывали к дому на тройке с бубенцами, да в шубе и костюме, да со свертками подарков. Не дай бог, пешком придешь, на такого ни одна девица не посмотрит! Конечно, не все возвращались богачами. Порой, чтоб не ударить в грязь лицом, родители сами покупали сыну одежду, себе подарки и в Чухломе тройку нанимали на последние деньги. А соседи делали вид, что ничего не знают, неизвестно еще, как свои-то сыновья вернутся: с деньгами али без.

Вернувшись с деньгами, отходники строили расписные терема в родных краях. В одном из теремов, в Асташово, сегодня маленький отель, возят сюда и на экскурсии.

И это снова история об энтузиазме и любви к российской глубинке.

В 2012 году терем Асташово разрушался, рассыпался посреди леса, про него даже местные забыли: в документах он почему-то не числился, а ближние деревни обезлюдели. Сто лет назад вокруг деревни Асташово было много маленьких поселков. В последние годы здесь живет... всего один человек. У него ответственная работа: каждое утро он идет в школу в соседнем районе и протапливает кочегарку.

Так и пропал бы сказочный терем, не набреди на него случайно московский бизнесмен Андрей Павличенков и его супруга Ольга Головичер. Представьте впечатление: ни одной деревни поблизости, и вдруг сказочный терем, да еще и с покосившейся башней, вот-вот упадет. Это была любовь с первого взгляда. Супругам удалось зарегистрировать здание и через некоторое время приобрести его на аукционе. И терем ожил.

Чертежей не сохранилось, здание восстанавливали по нескольким фотографиям, которые изучали под лупой. Реставраторы собирали внутри каждую мелочь – обломки лепнины, перил, даже шпаклевку, чтобы потом собрать это все воедино.

Сейчас в одной из комнат на стене висит рамочка с клочком бумаги – это остатки обоев. Клочок отправили в Лондон, в

компанию, которая специализируется на работе с обоями, там восстановили рисунок и прислали несколько рулонов в Костромскую область. Теперь этот рисунок присутствует в коллекции английской фирмы и называется «Асташовский дамаск»!

С печными изразцами было чуть проще: сохранившиеся обломки сравнивали с моделями в дореволюционных каталогах и просили керамистов повторить найденный узор. Мебель собирали у жителей окрестных деревень: она должна быть аутентичной, настоящей.

Реставраторы приезжали вахтами, на месяц, ведь ни удобств в тереме, ни «цивилизации» в округе нет. Зимой топили воду из снега, летом возили с реки. Когда разливались реки, на работу ходили пешком 2,5 километра по грязи, зимой ехали на подножке «КАМАЗа». После работы ловили щук и жарили на кирпичях шашлыки.



Терем в Асташово

А окрестные жители почему-то решили, что бизнесмен собирается устроить в глухом лесу казино, и пообещали спалить все дотла. Правда, были и такие, кто обещал обеспечить чучелом медведя, чтобы поставили у входа, и все боялись: поди рассердил дух медведя в темном лесу!

Сегодня терем наполовину отель, наполовину музей. Вся обстановка здесь подлинная, но официально музей – это чердак,

где в разных углах устроены маленькие дореволюционные комнатки – врача, председателя колхоза, сельский клуб. В советское время клуб здесь действительно был. Наверх молодежь залезала по стремянкам, все доски исписали стихами и нецензурщиной. Представляете сочетание? Но главное все же стихи.

Всего в тереме-отеле шесть номеров, они названы в честь здешних рек: Вига, Соня, Идол, Нея, Ида и Мелша. В комнатах верхних этажей атмосфера жилья дворянской семьи, в нижних восстановлен быт зажиточного крестьянина. И все антикварные вещи используются по назначению, даже столовые приборы. А владельцы даже не поставили забора, они считают, что астаховский терем – это история, которая принадлежит всем.

Брат-близнец терема в Асташово – терем в Погорелово. Старожилы рассказывали, что хозяева теремов были друзьями и ездили вместе на тройках в Чухлому пить чай.

Терем в Погорелово сегодня в частной собственности, в нем живет художник, который во время экскурсий закрывается в самой большой комнате и слушает оперы.

А энтузиазм владельцев Асташовского терема заразил округу. Жители деревни Ножкино взялись и стали все вместе приводить деревню в порядок, а еще надеются, что местные власти выкупят у частного владельца дворянскую усадьбу Нероново, тогда и у них появятся туристы.



Терем в Погорелово

А владельцы терема говорят, что это история не о бизнесе, коммерчески терем вряд ли когда-то окупится. Получается, что это история о любви!

Чем живут сегодня чухломские жители? Рыболовством. Ценным уловом считается чухломской золотой карась, прозванный «лаптем». Карася своего здешний народ так ценил, что во время нереста запрещали колокольный звон в монастыре и церквях вокруг озера... Чухломской «лапоть» – чудо озерное – на удочку не ловится, на вкус сочный, чуть сладковатый. Чешуя у него бронзовая, сияет на солнце золотом. А еще он патриот, пробовали в другие водоемы в соседних областях переселить – не приживается! Видимо, есть что-то особенное в Чухломском озере, что местная золотая рыбка его так полюбила. Но мало сегодня местного чуда в озере, из-за обмеления и заиливания почти не осталось золотой рыбки, ловят тут теперь плотву, ершей и окуней.

Что за уха! Да как жирна:

Как будто янтарем подернулась она.

Потешь же, миленький дружок!

Вот лещик, потроха, вот стерляди кусочек.

И. А. Крылов «Демьянова уха»

Пробовали ли вы настоящую рыбацкую уху с ершами? На костре с дымком это безумно вкусно. Но и сваренная дома такая уха лучше любой ресторанной. Готовила однажды – все руки ершами исколола, но какой был вкус!

Давным-давно ухой на Руси называли любой суп или компот... ведь слово это пришло, наверное, потому, что произошло оно от индоевропейского *jusa* – отвар, жидкость. Отсюда и уходящее уже слово «юшка» – похлебка или жидкость, оставшаяся в салате.

В летописях уха означена куриная или гороховая, а еще уха лебязья! И рыбная была – стерляжья, окунёвая и судачья. Только к концу XVII века (некоторые историки считают, что намного раньше, в XII веке) название «уха» окончательно закрепилось за рыбным жидким блюдом.

Уха в старину и цветом различалась. Белая, прозрачная, готовилась из щуки, окуня, судака или сома; черная – из карпа или карася. Янтарную варили из осетра, белуги или лосося, и бульон получался золотистым. Картофель в рыбный суп стали класть только в XVIII–XIX веках.

Классическая русская уха всегда готовится на ершовом отваре. Ее вкус и аромат ни с чем не сравнишь, и всему виной колючая, сопливая рыбка, которую некоторые и за рыбу не считают.

Двойная уха – та, которая варится с двойным закладыванием рыбы, тройная – соответственно рыба в бульон добавляется три раза. Помимо этого, существует уха царская, рыбацкая, крестьянская, венгерская, уха из стерляди, сома, осетрины, толстолобика, трески, горбуши и десятки видов других супов с рыбой.

А еще я удивлю вас названиями, которые вы, уверена, как и я, раньше никогда не слышали. Вот какая еще бывает уха:

Сборная уха (в кастрюлю попадает все, что есть на кухне).

Сладкая уха (в бульоне очень много моркови).

Вялая уха (основа – вяленая рыба).

Пластовая уха (для приготовления берут соленую рыбу, которую для просолки разделали тонкими пластами).

Опеканная уха (в готовый суп добавляется яйцо, а затем запекается в печи или духовке).

Наливная уха (для приготовления используют живую рыбу, которую заливают крутым кипятком).

Уха различается и по территориальному признаку. Уха по-архангельски варится из трески и палтуса, а в конце, как у финнов и карелов, добавляется молоко. Классическая волжская уха готовится из стерляди, принаровская – из миноги, в донскую добавляют свежие томаты, а в онежскую – рыжики.

И раз мы стали специалистами по видам ухи, пора браться за рецепты.

РЕЦЕПТЫ

1. Уха из ершей и окуней

Ингредиенты:

10 ершей

10 небольших окуньков

5 крупных картофелин

соль и перец по вкусу

горсть сухих семян укропа

по несколько веточек свежих укропа и петрушки

немного зеленого лука

1–2 лавровых листа

2 ст. л. водки

Важно!

Соль добавляем в самом конце, иначе она будет препятствовать выходу питательных веществ в бульон, кроме того, часть соли впитается в рыбу и картофель во время варки, и придется досаливать, а это избыток соли.

Лук кладем целиком, в уху лук традиционно не режут.

Водка добавляется для удаления тинного, болотного запаха речной рыбы, но и в любой другой рыбный суп водка добавляется обязательно – она осветляет бульон и испаряется полностью, не оставляя алкоголя в ухе.

Ершей не чистим, только потрошим. Окуней чистим и потрошим по всем правилам.

Ставим кастрюльку (у меня котелок) с тремя литрами воды (лучше очищенной или родниковой) на огонь, кладем в холодную воду ершей. Доводим до кипения, варим минут 20, снимаем пенку, убавляем огонь.

Шумовкой аккуратно вынимаем разваренных ершей. Больше они нам не понадобятся. Уха получила от них и аромат, и вкус.

Опускаем в кастрюлю очищенный и нарезанный по вкусу картофель и лук, ждем, когда закипит. Покипит 3 минуты – отправляем в кастрюльку окуней. Засыпаем мелко нарезанную зелень (кроме лука), семена укропа, черный перец горошком, лавровый лист.

Убавляем огонь до минимума, вливаем водку, оставляем под крышкой на 10 минут.

Наша уха готова. Говорят, на рыбалке уху подают в кружках, а картофель и рыбу выкладывают на... листья лопуха, в крайнем случае на тарелку. Почти марсельский буйабес, без лопухов, конечно. А в Плесе, в Ивановской области, придумали подавать ее взбитой в стаканах. И «плёсский угол» с копченым лещом вприкуску.

2. Рыбная уха с грибами

Ингредиенты:

800 г рыбы

4–6 картофелин

200 г свежих грибов

1 луковица

1 корень петрушки

4 ст. л. растительного масла

соль и перец по вкусу

свежая зелень для подачи

Свежие грибы отвариваем, вынимаем из бульона, нарезаем кубиками и обжариваем с мелко нарезанными луком и корнем

петрушки.

В грибной бульон кладем картофель, нарезанный кубиками, доводим до кипения и кладем небольшие кусочки рыбы.

Варим 10 минут, затем добавляем за жарку (грибы, лук, петрушка) и доводим до готовности на слабом огне. Перед подачей заправляем свежей зеленью.

3. Уха онежская из сушика и рыжиков, карелы называют ее маймарокка

Ингредиенты:

400 г сушика – сушеной рыбы (ее принято было сушить в печи)

200 г соленых рыжиков

1 луковица

1 ст. л. муки

соль по вкусу

несколько горошков черного перца

лавровый листик

Сушеную мелкую речную или озерную рыбку (ершики, окуньки, снетки и т. д.) промываем в холодной воде. Чешую не снимаем, она потом легко собирается ложкой. А вот внутренности удаляем. Опускаем в кастрюльку с водой и варим 15 минут.

Добавляем луковицу, горошки перца, лавровый лист, можно по желанию добавить разные сухие травы.

Варим 20 минут на медленном огне.

Теперь добавляем мелко нарезанные соленые рыжики. Муку разводим в небольшом количестве почти готовой ухи, выливаем в кастрюльку. Варим все вместе еще пару минут и подаем.

4. Уха по-архангельски (один из вариантов)

Ингредиенты:

700 г филе трески

60 г печени трески

3 картофелины

1 луковица

1 морковь

соль и перец по вкусу

1 ст. л. растительного масла

400 мл молока

1,5 л воды

1–2 лавровых листа

пара веточек укропа

Нарезаем картофель и филе трески крупными кусочками,

шинкуем лук, натираем на крупной терке морковь.

Доводим воду до кипения, выкладываем картофель, солим, добавляем лавровый лист, варим 5 минут.

Обжариваем лук до золотистого цвета, добавляем морковь и тушим на медленном огне примерно 5 минут.

Добавляем рыбу и зажарку в кастрюлю с картофелем, варим на среднем огне 10 минут.

Разминаем в пюре печень трески, добавляем в суп, затем вливаем горячее молоко. Варим все вместе на медленном огне 5 минут. Подаем горячей, посыпав укропом.

5. Опеканная уха

Ингредиенты:

300 г филе речной рыбы

2 картофелины

1 небольшая морковка

1 луковица

1 яйцо

1,5 л воды

2 лавровых листика

несколько горошков перца

свежая зелень для подачи

Доводим воду до кипения, опускаем в нее рыбу, варим на среднем огне 10 минут. Мелко нарезанный лук обжариваем до золотистого цвета, добавляем натертую на крупной терке морковь, тушим 5 минут.

Картофель нарезаем средними кусочками, добавляем в кастрюлю, туда же зажарку, горошки перца, лавровый лист.

Яйцо взбиваем вилкой до однородности, добавляем в уху, размешиваем.

Теперь накрываем кастрюльку крышкой и ставим в духовку, разогретую до 180 °C на 15 минут, опекаться, доходить.

Подаем, посыпав зеленью.

Это классический рецепт опеканной, запеченной ухи, как готовили в старину, только овощи клали без обжарки и вместо духовки ставили в печь.

Я удивилась, что в современных рецептах такой ухи присутствует обваленная в яйце и предварительно обжаренная рыба, отсюда ее и «опекли». Это не так, в старину никто отдельно рыбу не обваливал и не обжаривал.

Но среди подобных рецептов есть весьма интересные, поэтому тоже делюсь, только опеканной такую уху не называю.

6. Уха с обжаренной в яйце рыбой и раками

Ингредиенты:

1 голова и хребет судака

филе 1 судака

4 рака

2 картофелины

1 средняя морковка

1 луковица

1 лавровый листик

растительное масло для жарки

мука для обваливания рыбы

соль, перец по вкусу

зелень для подачи

Доводим воду в кастрюле с головой и хребтом судака до кипения. Варим 10–15 минут на среднем огне.

Обжариваем нарезанный лук и натертую на крупной терке морковь.

Картофель нарезаем средними кусочками.

Убираем из кастрюльки голову и хребет, выкладываем туда овощи и лавровый лист.

Раков хорошо промываем под проточной водой. Опускаем в кастрюльку, варим еще 10 минут, подсолить.

Филе судака обваливаем в муке и обжариваем в сковороде.

Раскладываем по тарелкам обжаренную рыбу, выкладываем туда же раков, вливаем уху. Посыпаем зеленью и подаем.

Это совершенно «не мой» рецепт, я предпочитаю классическую наваристую уху, однако он необычный и кому-то может понравиться.

Самый близкий к Костроме Галич сохранил церкви и каменные торговые ряды по типу костромских. Когда-то он славился рыбой и огурцами: рыбу ловили в ледниковом Галичском озере, а огороды разбивали на озерных отмелях, поднимая грядки камышами.

Галичское и Чухломское озера самые большие в Костромской области. А в Галичской, по легенде, спрятан клад, да непростой, захочешь его открыть – придется... стать маньяком! Но все по порядку.

В историческом центре Галича, который называется Рыбная слобода, потому что находится на самом берегу озера, стоял когда-то Васильевский мужской монастырь. Сведений о монастыре почти не сохранилось, в середине XVII века он вдруг бесследно пропал из всех летописей. Известно, что в монастыре было две церкви. А храмовый комплекс, который так красиво

смотрится над озером, заложен в 1768 году протоиереем Симеоном. В 30-е годы прошлого века были уничтожены верхние ярусы колокольни и несколько главок, но ансамбль в стиле провинциального барокко красиво смотрится и сегодня и понемногу восстанавливается.

Когда-то деревня с «теплым» названием Шокша была вотчиной рода Голицыных и богатым селением в триста дворов. Впервые она появилась в летописях еще в XVII веке как слобода при городе-крепости Галиче. Сегодня Шокша – район Галича, сохранивший деревенский уклад. Здесь множество старинных деревянных изб: одни совсем разрушены, другие вросли в землю первыми этажами, но атмосфера сохранилась.

Галичское озеро – одно из самых больших озер России и самое большое озеро Костромской области, его площадь 75 квадратных километров. Многие племена жили на его берегах: и меря, и славяне, но сегодня единственным городом на берегах является Галич.

Так вот тому, кто осмелится искать клад в Галичском озере, из воды покажутся ни много ни мало как 12 кораблей, полных богатствами. Но, увы, чтобы клад появился на поверхности воды, нужно принести в жертву озеру 12 молодцов и 12 жеребцов. Но и это еще не все – прежде надобно закопать в землю своего сына-первенца. Но даже такие условия привлекали кладоискателей, одним из которых был сам князь Шемяка. Принести сына в жертву он не смог, княгиня спасла первенца.

А еще говорят, что под Галичским озером есть тайный ход, проложенный... с романтическими целями, ведет он от мужского монастыря на одном берегу к женскому на другом.

По легенде, здесь по воде ходил святой Авраамий Галичский, который переправил через озеро таким способом икону Богородицы. До сих пор спасает рыбаков в ненастье серебряная дорожка – путь Авраамия. Говорят, что появляется она во время шторма, выводит к берегу рыбачьи лодки. Но и в лунные ночи порой серебрится дорожка на спокойной воде озера.

Для местных жителей центр с торговыми рядами – просто «город». Так и говорят обычно – «поехали в город». А фигуру дозорного на пожарной каланче здесь по-домашнему зовут Лехой. Несет он службу в пожарной части за верхними рядами. В 1899 году было израсходовано десять тысяч рублей на постройку двухэтажного каменного здания для пожарного депо. Это здание находится в центре города за верхними торговыми рядами. В то же время над этим зданием была выстроена деревянная каланча высотой около четырех метров. За красивыми фото на город и озеро – как раз от каланчи вверх, по улице Леденева.

На улице Свердлова вполне интересные деревянные дома и краеведческий музей в доме бывшего городского головы Ивана Михайловича Нешпанова, руководившего городом 16 лет, с 1901 по 1917 год.

Улица приведет к Староторжскому монастырю. По преданию, он основан преподобным Иаковом Галичским в конце XV века, до 1668 г. был мужским и до XIX века деревянным, каменное строительство началось лишь в 1820 году.

Троицкий собор Никольского Староторжского монастыря – самый большой собор Костромской губернии. Откуда такое название монастыря? Дело в том, что он расположен на месте старого торгового, рядом с Балчугом – древним городищем, где возник Галич.

Троицкий собор был построен в 1839–1859 годах в стиле позднего классицизма. Первоначальный проект храма составлен членом губернской строительной комиссии инженером Львовым, но впоследствии сильно изменен. Малые главы пятистолпного собора разрушили в советское время, в 90-е восстановили, с 2017 года идет реставрация монастыря. В интерьере собора сохранились фрагменты монументальной живописи конца XIX – начала XX века.

Набережную озера благоустроили, поставили скамеечки, вымостили, появились скульптуры малых форм.

Маленький ручеек возле центральной площади – это речка Кешма, по которой плавали когда-то лодки.

Для маленьких ледей здесь есть свое местное слово – «лепачок» или «лепак». Рыбы в озере достаточно, рыбаки по вечерам с удочками собираются на мостках и просто вдоль набережной. Здесь красивые закаты, и лишь полосочкой темнеет в лучах заходящего солнца Бабий остров. Название его связывают с местной трагедией, когда утонули девушки из сельскохозяйственного техникума. На самом деле он носит такое название с давних времен, когда появилась рыбная слобода. Женщины плавали к острову на челноках, чтобы нажать серпом тростник для коров, в те времена тростник на берегах озера не рос.

Местные жители относятся к своему городу с большим теплом и гордятся его древней историей, ведь когда-то, во времена Василия Темного и галичских князей, жизнь здесь бурлила!

Страшные сказки северных лесов

Если Дед Мороз живет в Великом Устюге, то Снегурочка, как

всем известно, в Костроме, и терем тут у нее имеется. Но есть у всем известной сказки и другая сторона.

В популярной у туристов усадьбе Щельково находится источник Голубой ключик. По легенде, именно в этом месте растаяла снежная девушка и превратилась в чистейший источник, на глубине которого продолжает биться ее сердце. А местные жители расскажут, что силуэт девушки частенько видится в здешних лесах. К источнику приходят умыться и повесить на дерево ленточку, загадав желание. Девушки просят здесь счастливую семейную жизнь.

Солигаличский район славится Горячим камнем, который появился на месте разрушенной деревянной церкви. Первыми его особенность обнаружили священнослужители. Никаких труб с горячей водой под камнем нет, однако даже в зимнее время на камне ни снежинки. Если встать на камень ногами, то сразу почувствуешь тепло, а вот рукой тронешь – холоден камень. Вот такие чудеса! Говорят, что это камень с поклонного места чуди, на нем даже еле заметны знаки.

Вокруг ведьминоного стула в лесу Красносельского района устраивали гулянья в Ильин день, а нечисть приходила подзарядиться энергией. В народе этот камень прозвали Медведем. Говорят, некий житель ближайшей деревни Петр Клинов как-то пошел в лес за грибами и увидел старичка, который сидел на камне и курил. Захотелось вдруг Петру закурить, и он обратился к дедушке. А старик у него на глазах исчез, словно растворился в воздухе. Возвращаясь домой, увидел Петр на том же камне медведя с седыми волосками в шерсти. Говорят, это дух леса охраняет свои владения и в разных образах показывается.

Камень-следовик находится в Сусанинском районе. На нем много отпечатков лап животных – и отпечатков, которые ни людям, ни зверям не подходят. По легенде, эти отпечатки оставил хозяин леса, оборотень. К камню приходили молиться сначала меря, потом славяне, а потом и деревенские бабушки. Говорят, чувствуется сильная намоленность этого места, встанешь на камень – мурашки по телу.

В Солигаличском районе есть места, попав в которые человек чувствует панику. И тропинка есть, и лес знаком, но выводят тебя неведомые силы в незнакомые места, откуда нелегко выбраться. В других местах, наоборот, голова просветляется и чувствуется прилив энергии.

Есть в глубинке деревня под названием... Чертова Кладезь. Архивные документы свидетельствуют, что даже в XX веке жители неожиданно и массово начали совершать самоубийства.

Перепуганные жители побежали прочь из гиблого места. Летом 1932 года оставшихся в деревне чуть не погубила засуха, уничтожившая весь урожай. Все вместе и начали просить Высшие силы послать дождь, и дождь пошел. Только на следующий день в разных концах деревни беспричинно загорелись одновременно три дома. А что вы хотите в деревне с таким названием!

«Путевые заметки по Нерехтскому уезду» Филиппа Нефедова, впервые опубликованные в неофициальной части «Костромских губернских ведомостей» в 1859 году под рубрикой «Этнография», рассказывают, как ограбленный колдун заставил вора петь петухом:

«– Как разжился Семен Матвеев, – начал Никифор, – какой постоянный двор имеет, настоящим купцом стал.

– Да, нажился, говорят, – прибавил Александр.

– Нажился... ведь он плут! Сенько-то? Ей-богу, первый разбойник, – говорил Иван.

– Ты спроси-ка его, Микиша, как он кочетом пел?

– Кочетом?

– Сейчас издохнуть! Видишь, как дело: ехал он домой, в город, возьми да и посади к себе в сани старика – старосту, который с оброком шел к барыне. Знаешь, какой он здоровенный... ну, много ли старику, – как обхватит, да и на землю: давай, говорит, деньги! На, говорит старик, и отдал весь бумажник.

Сенька взял и пошел, а старик-то ему вдогонку: „Смотри, – говорит, – ты на дом мне деньги принесешь, – попоешь у меня кочетом!“

А Сенька и ничего: „Ври, – говорит, – сколько себе хочешь“, да и полетел домой. Вот как пришел он домой, прибрал денежки, да с радости и хватил чуть не целую ли четверть.

Стемнело. Кочетья на нашестъ, и он за ними махнул на нашестъ, и ничего: сидит. Только запели кочетья, – и он всплеснул руками и запел... Кочетья испугались и слетели с нашести, – и он спрыгнул; он спрыгнул, они опять на нашестъ и – он за ними, да уж и ну летать да петь по-кочетинуму.

Жена в это время спала, как услышала голосину-то нового кочета, то так и ахнула! „Ну, – говорит, – что-то недоброе: Сенька кричит кочетом“. Вскочила – да и на двор, свечу с собой взяла. А он-то машет! Она, было, к нему, крестится: „Что с тобой?“. А он ей кочетом: „Ку-ка-ре-ку!“ Так до утра все и маялся. Утром жена спрашивает: „Что с тобой сделалось?“ Он ей тут и признался во всем.

Жена взяла бумажник и к старику: „Возьми, – говорит, –

бабушка“ – да и в ноги: прости Христа ради!

Старик-то и простил. Теперь, говорит, муж твой не будет пить больше вина, живите с Богом.

И правда, Сенька остепенился, ни капли не пьет. Да вот уж после и разжирел, богатство нажил: ограбил чай кого... Ты, Микиша, спроси его: как, мол, летал кочетом-то?»

Колдунов здесь всегда боялись. Говорили, стоит сильному колдуну взглянуть недобрым косым взглядом, как человек зачахнет. Колдуну послабее нужен заклятый порошок, чтобы бросить его на намеченную жертву по ветру: дело сделано, если хоть одна порошинка попадет на человека или скотину. Стоит перешагнуть наговоренную сильным колдуном вещь или сесть на заговоренное место – заболеешь. «Иной колдун только лишь слегка ударит по плечу, ан смотришь – человек испорчен».

Тот колдун, который причинил порчу, снять ее уже не в силах – надо искать другого, хотя бы и слабенького. И наоборот: если свой колдун успел обезопасить от всяких чар, то чужому тут нечего делать. Поэтому колдунов для защиты звали на свадьбы.

В деревнях среди густых лесов до сих пор рассказывают, как целые свадебные процессии колдуны оборачивали в волков, как один неприглашенный колдун высунул в окно голову и кричал ехавшему по селу поезду: «Дорога на лес!», – а колдун приглашенный отвечал: «Дорога на поле!», – и у соперника такие рога вырастали, что головы не поднять. Простят на обратном пути – рога и отпадут.

Однажды колдун бросил рукавицу на волчьем меху под ноги лошади, лошадь зафыркала, остановилась как вкопанная и задержала всю процессию, которая по традиции должна совершить свой путь без помех и препятствий (какое же это колдовство, конечно, лошадь волчьего духа испугалась!).

Народ придумывал средства против колдунов: в ход шли и лук, и чеснок, и ладан, и крест, нашитый на головном платке невесты, и монета, положенная невесте в чулки с заговором, и иголки без ушек, зашитые в подоле, но ничего не помогало. У колдуна всегда припасен гороховый стручок о девяти горошинах – средство, перед которым ничто не устоит.

Обвиняли колдунов в наведении кликушества и икоты. Даже в XX веке рассказывали: в кликуш бес вселялся, водили их к святым местам.

Припадок кликуши начинался с того, что она «кричала на голоса». Громкий крик напоминал всхлипывание, звуки животных, собачий лай. Первый приступ начинался обычно в церкви во время богослужения. Больная начинала бояться церкви,

прекращала ходить на службы, говорила, что в нее вселился злой дух. Шарахалась от икон и от ладана. Постепенно семья уговаривала сходить в церковь, и кликуша стояла на службе ровно до пения «иже херувимы». Тут припадок снова начинался.

Кликуши всегда знали, кто их испортил, и во время припадка называли имя колдуна. Даже существовал такой способ: их брали за безымянный палец левой руки и спрашивали.

Икоту тоже нагонял колдун. И это не просто икота, когда «кто-то о нас вспоминает», когда икоту нагнал колдун, человек при виде неприятных для него предметов и слыша неприятные для него слова, или когда окружающие не соглашались с его желаниями, начинал икать, издавал звуки, похожие на лай, он злился, чувствовал головокружение, тошноту; после приступа всегда наступало утомление.

«Всеякими звериными голосами заговорит тогда в человеке нечистый», – так выражались местные крестьяне. Припадки продолжались полтора-два часа и заканчивались истерическим плачем или смехом.

У жителей Закостромки Некрасовское озеро (сейчас его называли Святым – вернули прежнее название) – одно из излюбленных мест для отдыха. Но допоздна там не остаются, боятся встретить ни много ни мало, а... всадника без головы!

В такие ночи стихают все звуки, остается лишь тишина, от которой в ушах звенит. И вдруг появляется тень, напоминающая коня и всадника, вот только головы у всадника нет. Потом тень исчезает, но цокот копыт слышится еще некоторое время.

А одна женщина отнеслась к местной тени с добром, даже имя ей дала – Костя. И когда пугались сопровождающие, объясняла: «Не бойтесь, это Костя гуляет, вы на него не смотрите, и он сам уйдет». Русские женщины сердобольны и призрака пожалеют!

Рассказывают о столах и других пугающих звуках из озера.

Откуда ж тут такая экзотика, как всадник без головы? На самом деле никакая это не экзотика. Историки называют озеро вторым Куликовым полем, здесь произошла важная битва.

В 1272 князь Василий Ярославич, брат Александра Невского, узнал, что со стороны Ярославля в Кострому надвигается татарское войско. Он наспех собрал дружину и затаился в роще у Святого озера.

Когда всадники подъехали к переправе через озеро (сейчас на том месте как раз мост), их встретили костромичи с оружием. Битва была кровавой и ожесточенной, у татар было численное преимущество, поэтому костромские воины противников не

щадили и жестоко убивали. Сколько тогда погибло человек – неизвестно, но большая часть отряда татаро-монголов встретила смерть в озере, когда бросились они бежать, но стрелы догнали. Это была первая в истории победа русского князя над татарами.

По легенде, костромичам помогла икона Федоровской Божьей Матери, которая ослепила врагов. В честь этой битвы на берегу озера поставили крест, а затем построили часовенку, которой сейчас уже нет.

В этих краях в старину существовали магические ритуалы. Например, протаскивание (протаскивание в отверстие). Детей протаскивали в дупло или развилку священного дерева. В дупле (развилке) оставляли старую одежду малыша (по поверью, вместе с болезнью). Этот ритуал излечивал от болезней – грыжи, испуга и прочих проблем.

Еще один ритуал перерождения, избавления от болезней и невзгод заключался в купании в водоеме, где на ветках ближайших деревьев оставляли свою одежду.

Люди вставали в след на священном камне, чтобы избавиться от болезней, в первую очередь женских.

Дождевую воду из углублений в камнях использовали для протирания глаз, иногда воду проливали на камень, затем собирали, а потом поливали ею рожицы и младенцев.

Как и в языческих волжских марийских обрядах, здесь у святых источников и в выемках камней оставляли металлические деньги, а ветви деревьев увешивали приношениями паломников, лоскутами ткани, полотенцами, одеждой, которую больные оставляют на месте после ритуала.

Со времен племени меря ходят сказания о мертвых людях «еле».

- Солнце-красное, Луна-белая, где были?
- На том свете.
- Что вы там видели?
- Еле, мертвых людей.
- Что они делают?
- На вас смотрят...

Вот жуть же, правда? У Ф. И. Буслаева в «Опыте областного великорусского словаря», изданном Вторым отделением Академии наук СПб. в 1852 году, есть слово «еле» – «нечистая сила» (ударение неизвестно) зафиксированное только в Костромской губернии. Если это не искаженное или неправильно записанное Буслаевым верхневолжское слово «ёлс» – «леший», «черт», то, возможно, оно пришло из языка меря, и в костромском

диалекте с ним связано много слов и выражений: ёла – «удача», неёла – «неудача», ёлусь па ёлусь – «живи-поживай», «пусть будет и будет».

Говорят, еле – «нежить», неупокоенная, обитающая в пограничных мирах. Костромичи в старину устраивали шуточные похороны и мазались сажей, чтобы отогнать от себя нечистую силу. Люди верили, что в Рождество открывалась граница с потусторонним миром, и придумывали разные обряды для защиты.

В Костромской области было принято наряжаться кулешменцами. По поверьям, кулешменцы – это существа, живущие в воде, черти или водяные. Кулешменцы выбирались на сушу в период от Рождества до Крещения, чаще всего являлись в образе бабы с ребенком.

Парни любили наряжаться кулешменцами и пугать девушек. Костромичи выворачивали тулупы, мазали сажей лица и ходили в таком виде по деревням.

Шуточными похоронами не только отпугивали нечисть, но и пугали соседей, делали страшные маски, мазались белилами, сажей и делали себе большие зубы из репы.

– Слушай, – спросила я знакомого, серьезного и ответственного военного психолога, – неужели в этот что-то есть? – и приготовилась к лекции, какая же все это чепуха.

– Помню, бабушка рассказывала, как у нее в деревне ведьмы на метле летали. – И видя мои изумленно вытаращенные глаза, добавила: – Бабушка адекватная была, не подумай чего.

И как же без разбойничьих кладов в густых лесах! Когда-то в окрестностях Костромы разгуливал атаман Козел, по имени которого, говорят, названы крутые волжские берега недалеко от Костромы: Козловы Горы. Его шайка укрывалась здесь и грабила купеческие обозы.

На Козловых Горах скрывались не только разбойники, но и важные государственные преступники, раскольники; здесь промышлял налетами атаман Ермак, грабивший царские караваны между Костромой и Юрьевцем. Даже исторические документы подтверждают, что спрятаны здесь клады, конечно, с несметными сокровищами.

В Нерехтском уезде на дороге у села Арменки промышлял разбоем Онуфрий Бабаев, в большом лесу Келохты, в трех верстах от Нерехты, прятался Гаранька-атаман. В конце XVIII столетия в окрестностях Костромы, Ярославля и Шуи известен был атаман Иван Фадеич, его клад в глухом лесу Корево, по слухам, многие видели, да никому в руки тот клад не дался.

В усадьбе Скалозубово по Галичской дороге есть большой холм, внутри которого, по легенде, находятся подземные ходы. По сказанию старожилов, в этих ходах пряталась шайка Ивана Фадеича. Другое пристанище знаменитого разбойника находилось в пустоши Овечкино, около деревни Жерновки, где, по легенде, ценности спрятаны в «колодчике». Клады Ивана Фадеича спрятаны и у поселка Красное-на-Волге, и у деревни Лихачево близ Костромы.

Ждет своего часа и клад на Натальиной горке у деревни Иконниково. Здесь до лучших времен спрятали ценности разбойница Наталья. По преданию, большой разбойничий клад Степана Разина зарыт у села Густомесово.

Как же найти разбойничьи клады? Надо смотреть на огоньки, говорят местные жители. У села Чернопенье огонек скачет по скошенному у Волги лугу. В болоте у Нерехты под Егорьевой горой тоже будто бы зарыты несметные богатства – скачут там огоньки. «Около деревни Осиновая слобода Костромского уезда родник есть теплый в лесу. А над ним большая ель. Горят над ней по ночам две свечи. Тут и ищи клад!»

Недалеко от деревни Шишкино Костромского уезда есть омут на реке Покша. «Сундук, рассказывают, в ясный день видно на дне, а от него цепь красная к берегу. Взять клад днем нельзя, надо брать в полночь».

Знаете, как здесь выбирали в старину место для строительства? Привязывали к деревьям куски сырого мяса. Если через несколько дней мясо почти не портилось, на этом месте возводили дом, если же оно сгнивало быстрее обычного, то оттуда поскорее уносили ноги. Но и это не всегда помогало, рассказывают, есть в здешних лесах заброшенная, но удивительно сохранившаяся деревня. В домах на своих местах лежат вещи, как будто жители только что вышли. Там часто видят женщину, которая ходит в темной одежде и навсегда забирает людей. Все, кто пошел за ней, не вернулись. Случаев пропажи людей там много, что в дома, несмотря на сохранившийся скarb, даже мародеры не суются.

Про другую деревню рассказывают, что после разрушения церкви остался лишь большой валун. Назвали его святым камнем – бочагом. Однажды местные жители решили сдвинуть камень с места, но сразу услышали вой и крики. На небе засияло зарево, будто пожар. Больше камень не трогали.

Вот такие сказки костромских лесов.

*Кулебяка должна быть
аппетитная, бесстыдная, во всей
своей наготе, чтоб соблазн был.
Подмигнешь на нее глазом, отрежешь
этакий кусище и пальцами над ней
пошевелишь вот этак, от избытка
чувств.*

*Станешь ее есть, а с нее масло,
как слезы, начинка жирная, сочная, с
яйцами, с потрохами, с луком...*

Антон Чехов



Трактир-музей «Расстегай» расположился на набережной, прямо напротив Ипатьевского монастыря в Костроме. Здесь не просто подают блюда костромской кухни, но и рассказывают их историю. Например, о том, как пекли жены рыбаков расстегаи с рыбой, как ели их рыбаки, да по всем правилам; и о происхождении названия: расстегать – «расстегивать», «шить стежком». Название пирожку дано по «незастегнутому» виду.

Вот вы знаете, как правильно есть расстегай? Я, пока в музее не побывала, и не знала.

Кладут перед тобой тарелочку с пирогом, только из печки, испеченным из теста, замешанного на опаре, а на дырочку – ледяное сливочное масло, а сверху осторожно вливаешь в дырочку в масло горячий крепкий бульон.

Потом отрезаешь осторожно кончики и нанизываешь на

вилочку, и макаешь в бульончик...

А у тебя, набегавшегося за день, уже и сил от голода нет, и смотришь ты на тетеньку в народном костюме с ненавистью: «Да уйди, постылая, дай хоть поесть спокойно!»

В трактире-музее подают разные расстегаи: с рыбой (подается с красной икрой и рыбным шафрановым бульоном), с мясом (подается с крепким мясным бульоном), расстегай с курицей карри (подается с прозрачным куриным бульоном), с грибами (подается с овощным бульоном), с яблоком и брусникой (подается с горячим киселем и шариком мороженого). И учат их есть по правилам.

А мы и сами, без правил испечем. Это те, кто, в отличие от меня, печь умеет.

Костромской расстегай

Ингредиенты:

ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

400 г муки

1 ст. л. свежих дрожжей или 2 ч. л. сухих дрожжей (по правилам тесто, конечно, должно быть на опаре)

170 мл молока

2 яйца

2 ст. л. мягкого сливочного масла

2 ст. л. сахара

щепотка соли

1 яйцо для смазывания пирожков

ДЛЯ НАЧИНКИ

500 г филе окуня, или форели, или другой рыбы

2 ст. л. сливочного масла

2 ст. л. сливок

½ луковицы

1 пучок петрушки

соль и перец по вкусу

Аккуратно нагреваем молоко и растворяем в нем дрожжи, сахар, добавляем 100 г муки, перемешиваем и оставляем в теплом месте на полчаса

По истечении времени добавляем яйцо, соль и размягченное масло в полученную смесь и хорошо перемешиваем.

Затем тщательно замешиваем тесто, скатываем в шар, оставляем на час. Через 30 минут взбиваем тесто, чтобы удалить воздух, и снова оставляем.

Нарезаем рыбу мелкими кубиками или тонкими полосками. Мелко нарезаем лук и обжариваем до золотистого цвета.

Смешиваем рыбу с луком, добавляем молоко, мелко нарезанную петрушку, соль и перец по вкусу.

Формируем из теста шарики, которые раскатываем в плоские круги, помещаем в центр начинку, зажимаем края лодочкой, оставляя в середине дырочку для выхода пара.

Накрываем противень пергаментом и смазываем маслом. Кладем расстегай на пергамент, смазываем взбитыми яйцами.

Выпекаем 25 минут при 175 °С.

Не все блюда костромской деревни можно сегодня повторить, и дело не в отсутствии ингредиентов, а в главном – отсутствии русской печки, без которой не получится того исконного вкуса. А ведь русские печи появились по историческим меркам недавно, в конце XVI – начале XVII века. В них готовили первое и второе, варили квас и пиво, на печи сушили съестные запасы, пекли пироги и хлеб.

Прием пищи в каждом районе называли по-разному. В Костроме – пошамать, в Галиче – зобать, в Шарьинском районе – ести; хлебать – говорили повсеместно. Обед, паузна, ужин имели общее название – «выть». Между вытиями промежутки 5–6 часов назывался «уповод».

В начале XX века жители деревень в будний день утром до рассвета уходили на работу в поле. Работали на голодный желудок до обеда. С поля приходили в 9–10 и приступали к обеду.

В деревнях и селах Костромской области для обобщенного названия первого жидкого блюда употреблялись обычно слова «хлебово», «варево», «щерба». В зависимости от нава, на котором приготовлены эти супы, они делятся на грибные, мясные, рыбные. Во время обеда мать ставила на стол блюдо с супом. Ели из общего блюда: отец начинал есть суп первым, а за ним другие члены семьи.

Ели **луковник** (суп, приготовленный из лука и картошки), баланду – суп без мяса, постный; грибовницу – грибной суп на молоке, мутник – суп из крапивы, заправленный яйцом и сметаной; белые и серые щи – из вилоквой капусты и квашеных зеленых листьев капусты, уху – суп из рыбы. В праздники и будни хозяйки делали мясную или молочную лапшу. С молоком делали «крошанину» – крошили хлеб в молоко.

Задумиха – пустой картофельный суп без «заправы» (Мантуровский район).

Кашица – густой суп из толченой картошки с крупой (Шарьинский район).

Клюковник – овощной суп с добавлением клюквы. А я в щи

всегда клюкву кладу, выходит, у меня не щи, а клюковник!

Мутник – суп из крапивы, заправленный вареным яйцом и забеленный молоком или сметаной.

Соленина – суп с солеными грибами, груздями, сыроежками.

Таратуй – пустой суп из воды и картошки.

Ушанка, ушник, ушное – суп, в который вместо мяса кладут субпродукты (ливер, коровий желудок, кишки). Чаще его готовили во время полевых работ на костре. В некоторых районах ушник был свадебным блюдом для жениха.

Черевник – суп с ливером.

Белые щи – щи из вилоквой капусты. Серые щи – щи из квашеных зеленых листьев капусты.

Павинские похлебки с толокном и овсяной крупой готовили так.

Сначала нужно было приготовить овес. Везли его на реку в мешках, мочили два дня. Потом этот овес засыпали в русскую печь в кучу, закрывали плотно заслонку, чтобы овес парился, а утром выгребали его и разносили по деревенским печам и сушили.

Затем пророщенное и высушенное зерно везли на мельницу. Обдирали, потом мололи. После первого – получается крупа, а после второго – толокно. Ели толокно с молоком и с простоквашей.

Сухомес – так называлась похлебка, в которой круто замешивали толокно с молоком или простоквашей. Похлебку ели, «припивая» квасом.

Самые простые похлебки в Костромском крае – крошево, кусочки хлеба, накрошенные в молоко, и мурцовка – залитый квасом репчатый лук, нарезанный и растолченный с солью.

Московские рыжики – так называли крестьяне тюрю из черного хлеба с луком.

Редька с толокном – еще очень популярное в народе блюдо. Редьку резали тоненько листами. Клали в чашку с постным маслом (льняным), добавляли соли и немного приправляли толокном.

На второе подавалась картошка или каша. Каша считалась самым важным блюдом на крестьянском столе. Не зря говорили: «Каша – жизнь наша». Кашу варили из пшена, овса, ячменя, гречи, полбы и других круп. Картофель называли вторым хлебом. Для обозначения вареной картошки раньше употреблялись слова: «соленка», «цыганка». Мятый картофель (пюре) называли: гуляшник, толкушка, мятево. Самым популярным блюдом из картофеля была запеканка из мятого вареного картофеля,

разведенного молоком с яйцами, ее называли картофницей.

Вторым после картофеля овощем была капуста. Ее заготавливали на зиму поздней осенью, после первых заморозков, когда капуста становилась более твердой. Рубка капусты была истинным праздником для всей деревни, рубили сообща. А вот огурцы почти не ели. Появились они в 30-х годах прошлого века, когда их начали выращивать на грядках.

Мясо тушили в собственном соку с картошкой или капустой в глиняных горшках, так же тушили уток и гусей или лесную дичь.

В 2 часа дня начиналась «па́ужна» (прием пищи между обедом и ужином). Она по составу и количеству пищи обычно была такой же, как и обед. К паужне ставили самовар и пили чай с хлебом с маслом. В праздники готовили калачики, пряники к чаю.

Круглый хлеб из пшеничной муки, напоминающий пирог, называли мя'конек. Это ласковое название и сегодня сохранилось во многих восточных районах Костромской области.

Ситник – хлеб из пшеничной муки, просеянной через сито. **Насоло́дник** – хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки с солодом. **Натертыш** – каравай из круто замешенного теста, «натертого» мукой.

Хлеба пекли по понедельникам на всю неделю. С вечера заваривали опару на чуть подогретой или холодной воде и ставили на печь, чтобы опара «ходила». Утром замешивали, прибавляя муку, и снова ставили в теплое место. Когда опара вновь поднималась и начинала оседать, тесто разделявали на отдельные хлеба на специальном желобе, подсыпанном мукой. Затем выкладывали в чашки или на противни. После выпечки вынимали каравай, корочку смазывали маслом или просто водой, выкладывали снова на скатерть, прикрывали полотенцем, чтобы хлеб отдыхал.

Не только сегодня хвалится Нерехта своим хлебом. Говорят, в давние времена, как только подъезжали к Егорьевской горе, так и накрывал аромат нерехтских хлебов. Вот только старые рецепты и названия больше не используют – сгѣбень, ко́кура.

Суворовский калач понравился Александру Васильевичу Суворову, когда тот посетил Нерехтский уезд. По местной легенде, он даже гонцов присылал в Нерехту за калачами к праздничному столу.

К чаю выпекались крендели, плюшки, калачи, у них были свои названия: вертуханы, слоенки – слоеные булочки, посыпанные песком между слоями; свертыши – крендели из сдобного теста. Лепешки с начинкой из творога – ватрушки. В

Костромской области они назывались по-разному: твороженька, творогулька, кулейка, куженька, шаньша. Очень популярны были оладьи из сырой тертой картошки. Кроме общераспространенного их названия – драники, есть еще дрáныши, жля́бики, барда́шники, оляля'киши.

– Мне три жлябика, пожалуйста!

– А мне два олялякиша!

Как же мило звучит.

Летом в 10 вечера, а зимой в 8 собирались на ужин. Ели поменьше, чтобы спалось лучше.

Вплоть до 1960-х годов в деревнях отмечались праздники своего прихода. К праздникам хозяева, ждущие гостей, варили пиво примерно из трех пудов ржи, в печи готовили закуску. Водки пили немного. Могли купить бутылочку «Зубровки» в магазине за проданные на базаре масло и яйца. К празднику прибирались в избе, ходили в баню, начищали медь.

«К Вознесенью мама варила пиво. Родственники из других приходов сначала с утра ездили на базар в Вознесенье, а к вечеру приезжали к нам. Пиво варили еще к Заговинью и к Троице. В эти дни родственники приезжали только ближние. В другие праздники сами ездили к ним в гости в другой приход – в Покров-Сельшко (Боговарово), Новинский край Александровского приходу (к Черновскому), в Николу в Николин праздник», – рассказала А. М. Шадрина из д. Поморовки.

– К Веденью варили пиво чанами, на 2–4 пуда 8–16 ведер. Заказывали родственникам: «Давайте приезжайте на веденьевскую да на Девятую».

– «На Веденьев день зови не зови гостей, дак они придут. Приедут на лошадях братаны, сестренки, тетки с семьями. Соберется вместе с соседями человек 40».

Но девок «в пир» не брали, те гуляли отдельно. В Масленицу девки свою братчину делали, приглашали девок и парней из других деревень.

К празднику с утра в печи готовили суп, кашу, картошку, рыбу, яичницу с молоком, мясо, пироги-рыбники. Заранее готовили студень. Приносили капусту соленую, моченую бруснику.

Редьку листочками налистят, перемешают с толокном, льняным маслом, с солью. Галанку пареную нарежут, посолят, заливают квасом.

Иногда в суп клали только мясо да овсяную крупу, называли щи.

Кашу варили всякую. «Овсяную крупу зашпаришь супом и в

плоске, закрыв сковородкой, поставишь в печку. Можно туда положить нарезанное кусочками сырое мясо или масло». Картошку нарезали в плоску с мясом или салом и ставили в печку.

«К встрече гостей столы поставят сбоку, вдоль полу, чтобы было место плясать. На столы стелили самотканые скатерти бумажные, но все браные, белые и цветные. И в обычные дни он голый стоял, а как садишься за стол, всегда скатертьку постелишь».

Для каждого гостя на столе стояла стопка, стакан под пиво и ложка. Тарелок не ставили, ели из общей. «Где мужики садятся, там стопки граненые, а где бабы, там стопочки на ножках». На середину стола ставили все сразу – и горячее, и холодное. Гостей обычно приглашали к вечеру, когда скотину управят.

«Скажешь, примерно к шести часам. Приедут. Распрягут лошадей, поставят во двор. С собой брали сена побольше.

Как зайдут в дом, гостям могли подать „чарушу“ с пивом. Из нее пили кто сколько хотел – кто глоточек, а кто много, если пиво любит или пить захотел».

При этом хозяйка приговаривает: «Выпей, выпей, проходи, давай раздевайся и за стол садися». Пиво пьяное было, водки не надо.

Чарочка моя серебряная,
Кому чару пить,
Кому выпивать?
Ошшо пить-то пора, да пора,
Выпивать-то пора
На здоровье, на здоровье,
На здоровьицо!
На здоровьицо вам,
Дорогим гостям!
Пиво с медом варено
Да со патокою,
С винной ягодою.
Испей-развыкушай,
Да край не выкуси.
Что не лист, не трава
Расстиляется –
Наши
буйные головки
Приклоняются.

Пели, водили хороводы, игрища устраивали. Посадят на снег

и подносят стакан, не выпьешь, со снега не встанешь.

И обязательно на столе хлеб. А названия какие – сразу на душе тепло!

Ситник – хлеб из пшеничной муки, просеянной через сито (Нерехтский район). Пеклеванник – хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки (Нерехтский район), Насолодник – хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки с солодом (Чухломский, Солигаличский районы), а в Костромском и Нерехтском районах его называли «сладкий хлеб», солоделыш.

Натёртыш – так в Макарьевском и Нерехтском районах называют каравай из круто замешенного теста, «натёртого» мукой. В Пыщугском районе маленький каравай из ржаной или овсяной муки – олябыш (оляпыш). Были и специальные названия для частей, ломтей хлеба: гамзуля, чечуля, резень и другие.

Бобушки – небольшие булочки из крутого теста; колобки, колобушки – пресные булочки, чаще без начинки; опекуши – толстые опарные блины, замешенные с добавлением вареной картошки с крахмалом и белой мукой; пекушки – пресные лепешки, начиненные кашей или творогом; перепечки – лепешки, жаренные в масле у огня, пироженики – пирожки без начинки из дрожжевого теста, жаренные в масле.

Хлеб обычно пекли на ржаной муке с отрубями. Рожь, ячмень, овес, горох – все, что росло, из того и пекли.

РЕЦЕПТЫ

1. Ржаной хлеб

Просеивали ржаную муку – 2 кг.

Вечером затворяли закваску на теплой воде – 1 литр.

В закваску добавляли картошку вареную, тертую – 2–3 штуки.

Покрывали все и ставили на печь.

На следующий день месили. Добавляли муку, соль по вкусу.

Плошки смазывали жиром или растительным маслом. Выкладывали в них, смочив руку водой, тесто и разглаживали его. Как поднимется тесто в плошках, ставили его в печь. Пеклись хлеба 1–1,5 часа. Если хлеб сильно горячий, то он не испекся.

2. Закваска

Закваску раньше делали несколькими способами, так как дрожжей не было: из сырого картофеля, из горячего вареного картофеля, из головок хмеля.

Еще хозяйки оставляли от каждой предыдущей выпечки кусок теста – закваски.

Размешав закваску деревянной мутовкой, добавляли в нее теплую воду и просеянную через сито или решето муку. Затем тесто размешивали и ставили в теплое место.

К утру следующего дня тесто поднималось, и его начинали вымешивать.

Вымешивали тесто до тех пор, пока оно не станет отставать от рук и квашни. Потом его ставили опять в теплое место, и после того как оно опять подходило, снова вымешивали, разделявали на круглые гладкие хлебы.

Давали им расстояться и после этого ставили в печь.

Печь предварительно хорошо протапливали, а золу и угли выметали с пода метлой.

Пекли хлеб в железных плошках и на капустных листьях.

3. Заваруха

В глиняный горшок наливали кипяток, в нем разводили муку.

Нагревали докрасна камень и опускали его в горшок, мешали мутовкой.

Ели заваруху с постным маслом, салом, сметаной.

Из ржаной и овсяной муки готовили кисели. На «тертюхе» (терке) терли картофель. Тертую массу выкладывали на решето. Заливали водой. Картофель отжимали.

Получившуюся жидкость ставили на отстойку. Внизу оседал крахмал. Воду сливали, крахмал сушили. Делали кисели с ягодами.

«На каждый день пекут ржаной каравай. С вечера в деревянной квашонке на 6 литров воды творят хлеб до густоты сметаны. Ставят на ночь в теплое место. Утром пригущают. Добавляют соль и коровье масло. Долго месят, до тех пор, пока тесто не начнет отходить от краев квашонки. На столешницу сыплют муку, деревянной лопаточкой выкладывают тесто. Формируют каравай в руках, перекидывая тесто с руки на руку. Караваи оставляют на столе, чтобы подошли. Деревянной лопатой садят караваи в печь.

Сало свиное не ели, его почти не было, у поросят в наших местах была мясная порода. Кормили поросят пыжом, отходами из-под веялки – мякиной, а не хлебом и комбикормом. Соли всегда не хватало, ее приходилось ехать покупать в город или выменивать на что-нибудь. Колобы и блины подмазывали кусочком сала, завернутым в тряпочку – „подмазок“.

Для свадеб покупали специально рис и варили рисовую кашу,

крахмальные кисели, готовили мясо, тушили кур, пекли пироги. Было принято, что к свадьбе все родственники пекут пироги и запекают плечо от барана (овец держали много)».

Готовы встать к печи?

4. Каравай ржаной

Сделать закваску: 5 вареных картофелин растолочь и развести стаканом кипяченой воды, добавить 50 г дрожжей, 100 г муки, 2 столовые ложки сахара.

Поставить на ночь в теплое место. Утром замесить ржаной мукой пополам с пшеничной, разложить на сковородки и выпекать.

5. Заварной хлеб

Делается заводка из 500 мл воды, 20 г дрожжей, 200 г муки. Добавляются соль, песок, всё ставится на ночь в теплое место.

Утром тесто необходимо затворить ржаной мукой, предварительно посолодив под крышкой в горячей печи. Остается разложить тесто в плоски и дать ему еще раз взойти. Выпекать каравай лучше не в сильно горячей печи, иначе он может потрескаться и подгореть.

6. Праздничный нерехтский калач

Приготовить закваску: 6 вареных картофелин растолочь и залить стаканом молока, положить 30 г дрожжей, 200 г белой муки и оставить на ночь в печи или теплой духовке.

Утром подмесить до жидкого состояния и оставить на 2 часа в теплом месте, а через 2 часа замесить до готовности, затем поставить еще на 1 час в теплое место, а потом раскатать на опекуши.

Опекуши – это толстые лепешки толщиной 5 см. Один край их надрезать, завернуть, сделать полумесяцем, разложить на противни и дать подняться, только потом уже выпекать.

Обычно такие калачи разной формы пеклись в святочную неделю.

7. Колобки в горшке

Ингредиенты:

мука – 1,5 кг (6 стаканов)

молоко – 0,5 л

масло сливочное – 200 г

яйца – 4 шт.

сахарный песок – 100 г

соль – 1 ст. л.

дрожжи – половина палочки

В подогретом молоке распускаем дрожжи, растворяем сахар и соль, яйца взбиваем, все тщательно перемешиваем, ставим в теплое место, чтобы тесто подошло.

Готовую опару хорошо вымешиваем в муке, затем даем тесту отдохнуть, делим на равные части, накатываем колобки. Каждый колобок смазываем растительным маслом и укладываем в глиняные горшки, стенки которых смазываем жиром или маслом.

Ставим выпекать в натопленную печь. Необходимо проверять готовность тонкой лучиной, проколов колобки в нескольких местах. Если лучина останется сухой, то колобки готовы.

Дать им немножко поостыть и вынимать из горшка по одному, на стол подавать к чаю или к молоку.

8. Белый хлеб из Нерехты

Ингредиенты:

молоко – 2 л

дрожжи – 70 г

соль – 100 г

сахар – 150 г

яйца – 3 шт.

мука – 3 кг

Тесто замешиваем, даем подойти в течение 2 часов. Раскладываем в формы, смазанные растительным маслом. Выпекаем в печи 20–30 мин.

В музее-ресторане «Расстегай» предлагают костромские щи, которые готовят из щаницы (иногда ее называют щеницей, крошевом или хряпой).

В Нижегородской области щаницу зовут серой капустой, и это типичные старообрядческие щи, но в Нижнем капусту квасят с ржаной мукой (подробно я рассказывала в книге «К России с любовью. В поисках тишины, восходов и изумрудного варенья»).

Здесь же это квашеные верхние зеленые листья белокочанной капусты.

По традиции для таких щей берут жирное мясо, иначе они получатся пустыми, но в трактире «Расстегай» мясо было постным, и получилось очень легкое и приятное блюдо, а совсем не пустые щи.

9. Как готовят щи из щаницы по старому деревенскому рецепту

Сначала делаем щаницу. Мелко шинкуем или толчем верхние зеленые листья (в которых растет капуста и которые мы обычно срезаем и выбрасываем). Можно крошить ножом, можно

измельчить на терке.

Добавляем тертую на крупной терке морковь и соль и квасим как обычную капусту. Кладем груз и ставим в прохладное место. Когда капуста заквасилась, варим щи.

10. Классические деревенские «старые» щи

Начнем с того, что щи варят только в чугушке или глиняном горшочке. Все остальное, как говорили мне все хором, – не щи!

И не забываем заранее «напоить» горшочек, иначе весь вкус испортит, да еще и половину щей выпьет: заливаем горшочек водой на полтора часа, а лучше на ночь, чтоб вдоволь напился.

Никаких зажарок, все овощи кладут только свежими.

Независимо от того, кислая ли у нас капуста, крошево ли «серое» или свежая, белокочанная, обязательно добавляем немного зелени – например, щавель, петрушку, укроп.

Мясо отваривается целым куском, не режем.

Ингредиенты:

350–400 г говядины, она должна быть с небольшими жирными частями, можно грудинку на косточке

300 г кислой капусты

1 луковица

1 крупная морковка

3 средние картофелины, не берем ту, что быстро разваривается

1 крупный помидор

3 лавровых листика

несколько горошков черного перца

по 3 веточки укропа и петрушки

хорошо очищенная вода

соль по вкусу

Мясо хорошо промываем, кладем в воду, чтобы полностью его покрыла, и ставим вариться на средний огонь, убирая пену.

Поварили минут 20 – выкладываем мясо в горшок или чугунок, сверху остальные ингредиенты (морковку режем пополам, картошку можно нарезать крупными кусками, можно оставить целиком, луковицу режем пополам, капусту хорошо отжимаем и выкладываем).

Доливаем очищенную прохладную воду так, чтобы осталось 2 см от края. Для того чтобы не плескалась через край при кипении.

Ставим в духовку до первого закипания при 150 °С, как только закипело, убавляем температуру до 100 °С и... закрываем крышку духовки и не трогаем часа 4, а то и 5.

Конечно, это не русская печь, но разница со щами в кастрюле на плите будет очень заметна! Настоящие щи не варятся, они

томятся.

Часов через 5 вынимаем чугунок (горшок) укутываем в старое ватное одеяло и оставляем на ночь!

На следующий день можно есть.

И самое главное:

когда говорят о суточных щах, не имеют в виду, что они приготовлены вчера. Суточные щи обязательно замораживают и уже на следующий день ставят на плиту. Эта традиция пошла от ямщиков (опять же подробно рассказываю в книге о России), а если подвести научную базу, то вода при заморозке кристаллизуется, разрушаются мембраны клеток, и при нагревании компоненты приобретают более интенсивный вкус. Картофель (крахмал) при нагревании делает щи менее кислыми, придавая легкую сладость.

11. Мутник – суп с крапивой на молоке

Ингредиенты:

2 картофелины

2 крутых яйца

1 пучок крапивы

1 луковица

200 мл коровьего молока

1 ст. л. растительного масла

700 мл горячей воды

соль по вкусу

Доводим воду для супа до кипения. Пока закипает, промываем крапиву под проточной водой, укладываем в миску и заливаем кипятком (отдельно кипятим в чайнике).

Оставляем на 3 минуты. При этом уйдет ее жгучесть.

Картофель очищаем, нарезаем кубиками, выкладываем в кастрюлю с водой, слегка отвариваем (минут 10).

Лук нарезаем мелко и обжариваем до золотистого цвета, отправляем к картофелю.

Мелко нарезаем крапиву, убирая толстые стебли. Выкладываем в кастрюлю и варим примерно 2–3 минуты.

Молоко подогреваем и вливаем в кастрюлю, варим все вместе еще пару минут. Выключаем огонь, даем супу чуть-чуть остыть.

Крутые яйца нарезаем в тарелки, наливаем сверху суп и подаем.

12. Черевник – суп из субпродуктов

Ингредиенты:

300 г говяжьего легкого

200 г печени

200 г сердца

5 картофелин

1 луковица

1 морковка

травы свежие или сушеные (петрушка, сельдерей, укроп) по вкусу

2 лавровых листочка

соль и перец по вкусу

В большую кастрюлю выкладываем нарезанные крупными кусками субпродукты, заливаем водой, так, чтобы все было хорошо покрыто, и ставим на средний огонь, накрыв крышкой. Лёгкие нужно постоянно переворачивать, потому что они всплывают.

Как закипело – варим 10 минут, затем полностью воду сливаем. Промываем субпродукты и заливаем снова чистой водой.

Доводим до кипения и варим до готовности всего ливера. Готовность проверяем ножом.

Пока варим, не солим.

Отварили – вынимаем субпродукты и режем кубиками или соломкой, бульон – его должно остаться примерно 2 литра – процеживаем.

Возвращаем в бульон субпродукты, добавляем нарезанную кубиками картошку, лук и морковь кружочками.

Доводим до кипения, добавляем травки и лавровый лист, варим на среднем огне до готовности картофеля и моркови.

Подаем горячим, щедро посыпав зеленью.

13. Деревенский кулеш

Ингредиенты:

100 г сала

150 г пшена

2 картофелины

1 луковица

1 морковка

1 лавровый листик

2 веточки укропа

2 веточки петрушки

1,5 л воды

Промываем пшено холодной водой. Затем воду сливаем и заливаем кипятком. Оставляем на полчаса, чтобы ушел горьковатый привкус пшена и оно чуть-чуть разбухло.

Режем картошку кубиками, выкладываем в кастрюлю с 1,5 л воды, доводим до кипения, варим на среднем огне 10 минут.

С пшена сливаем воду и добавляем его в кастрюлю, варим до готовности пшена.

Сало нарезаем маленькими кусочками и обжариваем до румяного цвета. Когда вытопится жир, добавляем нарезанный лук и тертую на крупной терке морковь. Обжариваем до румяного цвета.

Выкладываем сало с овощами в кастрюлю, солим, оставляем вариться еще минут 10–15, суп должен получиться густым, вода немного выкипеть. Выключаем огонь и даем еще немного настояться. Подаем, щедро посыпав свежей зеленью.

14. Костромское печенье

Ингредиенты:

180 г сливочного масла

250 г муки

7 г разрыхлителя

125 г сахара

2 желтка

щепотка соли

75 г любых сушеных ягод (клюква, изюм)

25 мл сливок 20%

чуть-чуть сливок и сахара для смазки печенья

Разогреваем духовку до 200 °С. Противень застилаем пергаментом.

В большой посуде смешиваем сахар и муку, добавляем соль и разрыхлитель. Хорошенько перемешиваем. Масло нарезаем кусочками, добавляем в смесь и перемешиваем руками в крошку.

Добавляем ягоды и еще раз перемешиваем. В миске взбиваем 2/3 сливок с желтками, вливаем в тесто и замешиваем до эластичности.

Выкладываем тесто на ровную посыпанную мукой поверхность. Раскатываем круг толщиной 2 см. Специальными формочками вырезаем печенье и раскладываем на противень на расстоянии друг от друга.

Печенье смазываем сливками и чуть-чуть посыпаем сахаром.

Запекаем, пока не станет золотистым, если перепечь, то не отгрызешь.

Охлаждаем, и можно есть.

15. Печенье медовое

Ингредиенты:

2 яйца

130 г сахара (можно меньше, сладость даст мед, сахар по вкусу)

½ ч. л. соды, гашенной лимонным соком

2 ст. л. жидкого меда

1 ч. л. корицы

Смешиваем подогретый мед с яйцами, сахаром, корицей и гашеной содой.

Постепенно добавляем муку.

Вымешиваем однородное тесто. Формируем шарики.

Разогреваем духовку до 180 °С и печем 15 минут. Остужаем.

16. Печенье на кефире, очень мягкое

Ингредиенты:

200 мл кефира

150 г сахара

2 яйца

3 стакана муки

1 ч. л. гашенной лимонным соком соды

100 г сливочного масла

Взбиваем сахар с яйцами, добавляем кефир, взбиваем все до однородности. Добавляем соду.

Масло растапливаем на плите и вливаем в тесто. Перемешиваем.

Добавляем понемногу муку и вымешиваем до однородности.

Разогреваем духовку до 180 °С.

Большой ложкой выкладываем печенье на противень на расстоянии друг от друга.

Выпекаем 15 минут.

17. Печенье творожное

Ингредиенты:

250 г творога

100 г сливочного масла

170 г муки

3 ст. л. сахара

½ ч. л. разрыхлителя

Аккуратно перетираем творог через сито.

Масло растапливаем на плите и вливаем в творог. Перемешиваем. Добавляем муку, смешанную с разрыхлителем, понемногу вымешивая.

Отправляем тесто на час в холодильник.

Через час вынимаем и раскатываем в пласт толщиной 3 мм. Нарезаем кружочки. Каждый кружочек обмакиваем в сахар и складываем пополам. Снова обмакиваем и снова складываем.

У нас получатся двойные кулечки. Каждый кулечек снова обмакиваем в сахар, затем выкладываем на пергамент на

противень на расстоянии друг от друга.

Разогреваем духовку до 180 °С и выпекаем примерно 20 минут.

18. Кисель бруснично-яблочный

Ингредиенты:

2,3–2,4 л воды

150 г сахара

100 г картофельного крахмала

100 г брусники

2 средних яблока

В кастрюлю влить 2 л воды и поставить на огонь.

Яблоки моем, разрезаем пополам и удаляем плодоножку. Нарезаем ломтиками.

В кастрюлю вливаем 2 л воды, оставляем на сильном огне.

Крахмал разводим оставшейся водой, мешаем тщательно, чтобы не допустить комочков.

Как только вода начнет закипать, кладем в кастрюлю яблоки и бруснику, затем сахар, доводим до кипения, убавляем огонь и варим примерно 5 минут на медленном огне. Тонкой струйкой, помешивая, вливаем крахмал. Варим, все время мешая, примерно 5 минут, до загустения киселя. По желанию можно кисель процедить.

Важно: картофельный крахмал можно заменить на кукурузный, но тогда его понадобится больше, он хуже загущает. Чем больше воды, тем жиже кисель, регулируйте ингредиенты под свой вкус.

19. Кисель из красной смородины

Ингредиенты:

1 л воды

1,5 ст. л. картофельного крахмала

4 ст. л. сахара (по вкусу, можно добавить)

1 стакан ягод красной смородины (разобранных, без веточек)

Доводим воду до кипения, добавляем ягоды и сахар, варим на медленном огне после закипания 10 минут.

Процеживаем, жидкость снова ставим на плиту. Разводим крахмал в небольшом количестве воды, тщательно мешаем, чтобы не допустить комочков.

Выливаем осторожно, помешивая, крахмал в кастрюлю, варим на слабом огне до загустения, постоянно помешивая.

20. Домашняя медовуха с дрожжами

Ингредиенты:

300 г меда (гречишного или липового, в качестве меда вы должны быть уверены, если это купленный мед низкого качества или с сахаром, напиток не получится)

2 л воды

1 ч. л. сухих дрожжей или 25 г прессованных

5 г шишек хмеля (подруга покупает их в аптеке или заказывает по интернету)

1 щепотка корицы

1 щепотка мускатного ореха

Наливаем воду в кастрюлю, доводим до кипения. Добавляем мед, постоянно помешивая, кипятим 5 минут. На поверхности появится белая пенка, убираем. Помешиваем все время, иначе мед может пригореть.

После удаления пенки добавляем хмель, мускатный орех и корицу, тщательно перемешиваем и снимаем кастрюлю с огня.

Охлаждаем напиток до 25 °С, добавляем дрожжи. Если не охладили, дрожжи погибнут, брожения не будет.

Теперь убираем кастрюлю в темное место, не холодное, но и не слишком жаркое, примерно 24–25 °С.

Кастрюлю закрываем марлей во избежание попадания мошек. Через пару дней начнет бродить, даст пену, зашипит.

Переливаем в большую банку, на горлышко устанавливаем резиновую перчатку с дырочкой в пальце.

Бродить будет дней 5–6. Об окончании брожения скажет перчатка – она сдуется (во время брожения будет стоять вверх, раздутая). Для проверки еще и отсутствие пузырей.

Убедились, что отбродила, – переливаем в другую банку, оставив в первой осадок. Затем процеживаем через несколько слоев марли.

Разливаем в бутылки, плотно закупориваем и ставим бутылки в холодильник.

Настаиваем 5 дней, дальше можно пить.

21. Домашняя «ставленная» медовуха без дрожжей по старому рецепту

Ингредиенты:

1 л воды

80 г меда

50 г изюма

Если брожение не на изюме, а на малине, или землянике, или вишне, то на тот же 1 л воды берем 4 кг ягод и 2 кг меда.

Из вишен удаляются косточки.

Но самое важное – ягоду нельзя мыть! Иначе вымоются те вещества, которые являются природными дрожжами.

Рекомендуется изюм!

Разводим мед в холодной воде. Смешиваем с ягодой и ставим емкость в теплое место, завязав горлышко посуды марлей.

Через 2–3 дня начнется брожение.

При первых его признаках фильтруем жидкость через несколько слоев марли, переливаем в другую банку и плотно закрываем. Без дрожжей никаких перчаток не понадобится, но вот срок приготовления будет очень долгим.

Ставим в холодильник или погреб на 3–4 месяца.

Напиток получится газированным, алкоголь почти не будет заметен.

Не складывается у меня со сбитнями и медовухами, не мои напитки. А вот хреновуха идет на ура, грешна.

Один из самых популярных рецептов – хреновуха на меде с лимонным соком, которые придают ей слегка желтоватый цвет, яркий аромат, делают мягче и приятнее в потреблении. Такая настойка может служить не только лекарством от простуды, но и даже подаваться под шашлык на природе!

22. Хреновуха классическая

Ингредиенты:

100 г свежего корня хрена

4 ч. л. липового меда

2 ст. л. свежесжатого лимонного сока

1 л водки

Хрен чистим, нарезаем тонкими кружочками, рыдая от едкости. Оставляем подсохнуть на полотенце на пару часов.

Складываем его в емкость, добавляем мед, лимонный сок, вливаем водку и хорошо перемешиваем. Мед должен полностью раствориться. Выливаем в банку, плотно закрываем крышкой и оставляем на 7–8 дней в темном прохладном месте. Каждый день сильно встряхиваем банку, перемешивая ее содержимое.

Через неделю процеживаем хреновуху через несколько слоев марли: она должна быть прозрачной. Переливаем в бутылку, закупориваем и ставим в холодильник на 3 дня.

Дальше можно пить.

В хреновуху с самого начала можно добавлять острый перчик, ягоды можжевельника, черный перец горошком, кедровые орешки, цедру апельсина по вашему вкусу и желанию. Я за классический вариант.

Пьем по крохотной рюмочке в холодное время года. Хреновуха для вкуса, а не для того, чтобы напиться. В –32 °С в рождественском Суздале, среди синего снега и белых колоколен,

да под звон колокольчиков лошадок, запряженных в сани, – лучший напиток.

Но где же блины с творогом?

«И где же они, блины с творогом, о которых поется в песне?» – спросите вы.

Во-первых, мы уже знаем, что песня совсем не о Костроме. А во-вторых... оказывается, Кострома действительно издавна славилась своими блинами, в русской печи печенными. И не зря такие слова появились в тексте песни «Ивана Купалы». Есть в костромских краях песня фольклорная народная: «Кострома, Костромушка – я была у тебя, ела блины с творогом». Даже рецепты сохранились. И пусть у нас только плита и сковородочка-блинница, костромские блины и в таком исполнении хороши.

23. Блины классические

Ингредиенты:

4 граненых стакана теплого молока

1 ч. л. сухих дрожжей

2 граненых стакана муки

В кастрюле в $\frac{1}{2}$ стакана теплого молока растворяем дрожжи. Как растворили – вливаем оставшееся молоко; постоянно помешивая понемногу, добавляем 2 стакана муки, не допуская комочков.

Накрываем кастрюлю полотенцем и отправляем в теплое место, ждем, пока тесто увеличится в 2–3 раза.

Добавляем оставшиеся 2 стакана муки, перемешиваем и снова ставим в теплое место. Ждем, чтобы тесто еще немного поднялось.

После того как тесто снова поднимется, можно печь блины.

24. Блины с творогом

Ингредиенты:

1 кг ржаной муки

4 яйца

4 стакана молока

1 ст. л. сахара

1 ст. л. крахмала

$\frac{1}{2}$ граненого стакана растительного масла

400 г сливочного масла

900 кг творога

щепотка соли

Просеиваем муку, добавляем растопленное сливочное масло,

крахмал и сахар, щепотку соли, хорошенько перемешиваем.

Разделяем белки и желтки, желтки добавляем в тесто, перемешиваем.

Белки взбиваем в пену (не до пиков) и тоже добавляем в тесто, перемешиваем.

Печем блины на горячей антипригарной сковороде без масла.

На каждый блин выкладываем творог, сворачиваем конвертиком.

25. Советские костромские блины «лакомка»

Ингредиенты:

1 граненый стакан пшеничной муки

2 яйца

500 мл молока

щепотка соли

3 ст. л. сахара

1 ч. л. уксуса

2 ст. л. растительного масла

Разогреваем молоко, вбиваем в него яйца.

Добавляем соль, сахар, взбиваем все вместе миксером до пены.

Соду гасим уксусом и добавляем в смесь. Тут я бы поостереглась, все же на 1 ч. л. соли, на мой взгляд, 1 ч. л. уксуса – это много, достаточно нескольких капель. Но таков рецепт.

Всыпаем понемногу муку и взбиваем миксером тесто до однородности.

Добавляем растительное масло и хорошо перемешиваем, оставляем ненадолго отдохнуть.

Выпекаем блины на смазанной маслом и хорошо разогретой сковороде.

Для начинки берем нужное количество (по количеству блинов) крутых яиц, смешиваем их с небольшим количеством растопленного сливочного масла, подсаливаем.

Выкладываем начинку на блины, сворачиваем их трубочкой, обваливаем каждый блин в панировочных сухарях и обжариваем до золотистой корочки.

Говорят, этот рецепт изобрели в 1970 году, и он долго был популярным.

Я же до сих пор никогда о подобных блинах не слышала, может, они были и в других регионах?

26. Костромской блинный пирог

Ингредиенты:

ДЛЯ ТЕСТА:

2 граненых стакана муки
3 граненых стакана молока
5 яиц
50 г сливочного масла
1 ст. л. сахара
1 ч. л. соли без горки, неполная

ДЛЯ ФАРША:

400 г филе говядины
2 луковицы
100 г сыра
100 г сливочного масла
100 г сметаны
1 ч. л. соли

ДЕЛАЕМ БЛИНЧИКИ.

Яичные желтки слегка взбиваем, добавляем молоко, сахар, растопленное масло и всыпаем муку понемногу, помешивая.

Добавляем взбитые в пену белки, перемешиваем.

Выпекаем на горячей антипригарной сковороде, слегка смазанной маслом перед первым блином, одну сторону.

Когда блинчик пропечется, перевернуть сковороду над тарелкой и стряхнуть его второй стороной, почему-то в рецепте именно такой вариант, не как обычные блины, переворачиваем в сковороде. Возможно, чтобы гарантированно сохранился неповрежденный, цельный блинчик.

ДЕЛАЕМ НАЧИНКУ.

Мясо нарезаем мелкими кубиками, обжариваем в растительном масле, добавляем немного воды или бульона и тушим до готовности.

Тушеное мясо пропускаем через мясорубку, добавляем мелко нарезанный и затем обжаренный лук, сливочное масло, обжариваем и хорошенько перемешиваем.

ДЕЛАЕМ БЛИННЫЙ ПИРОГ.

В смазанную маслом круглую форму выкладываем блин, на него слой мяса, посыпаем тертым сыром, снова блин и снова мясо и сыр.

Последний слой – блин. Смазываем небольшим количеством сметаны, посыпаем сыром и запекаем в духовке, разогретой до 180 °С, 15 минут, сверху должна появиться коричневая запеченная корочка.

27. Старинные костромские блины – колобы

Ингредиенты:

1 граненый стакан пшенной крупы
2 стакана пшеничной муки

2 яйца

20 г свежих дрожжей или 10 г сухих

немного сливочного масла для смазывания сковороды
(аутентично – свиное сало)

соль и сахар по вкусу

Варим пшеничную кашу: пшено ошпариваем кипятком, затем стакан пшена заливаем 3 стаканами воды (можно молока), ставим на средний огонь, варим до готовности, подсолив и подсластив по вкусу.

Пока каша варится, ставим опару: в $\frac{1}{2}$ стакана теплого молока добавляем дрожжи, щепотку сахара, 1 ст. л. муки. Все перемешиваем и оставляем на полчаса в теплом месте. Тесто должно подняться.

Кашу хорошо проминаем деревянной толкушкой до однородной массы, всыпаем муку. Перемешиваем.

Вводим опару, яйца и остальную часть молока. Перемешиваем очень хорошо, чтобы тесто было без комочков. Оставляем на час: тесто должно подняться вдвое.

Осаживаем, вымешиваем, оставляем еще на полчаса: оно снова немного поднимется.

Тесто получится у нас более плотным и густым, чем на обычные блины.

Выпекаем на среднем огне на смазанной маслом или салом горячей сковороде.

Блины с кашей в Костроме называли «островскими». И порой в нарушение общепринятых правил старой русской кухни, когда каша добавлялась непосредственно в тесто, кашей, в том числе манной, прослаивали готовые блины и ставили в печь. Отсюда и будущий современный костромской блинный пирог.

28. А сегодня придумали даже шоколадные блины

Ингредиенты:

300 г муки

3 яйца

80 г горького шоколада

3 ст. л. коньяка или бренди

2 ст. л. сахарной пудры

1 ст. л. какао

щепотка соли

В миску наливаем половину от указанного количества молока, добавляем муку, какао, сахарную пудру и соль. Смешиваем все до однородности.

Взбиваем яйца, вмешиваем их в тесто.

Добавляем растопленный шоколад, оставшееся молоко, коньяк и растопленное сливочное масло.

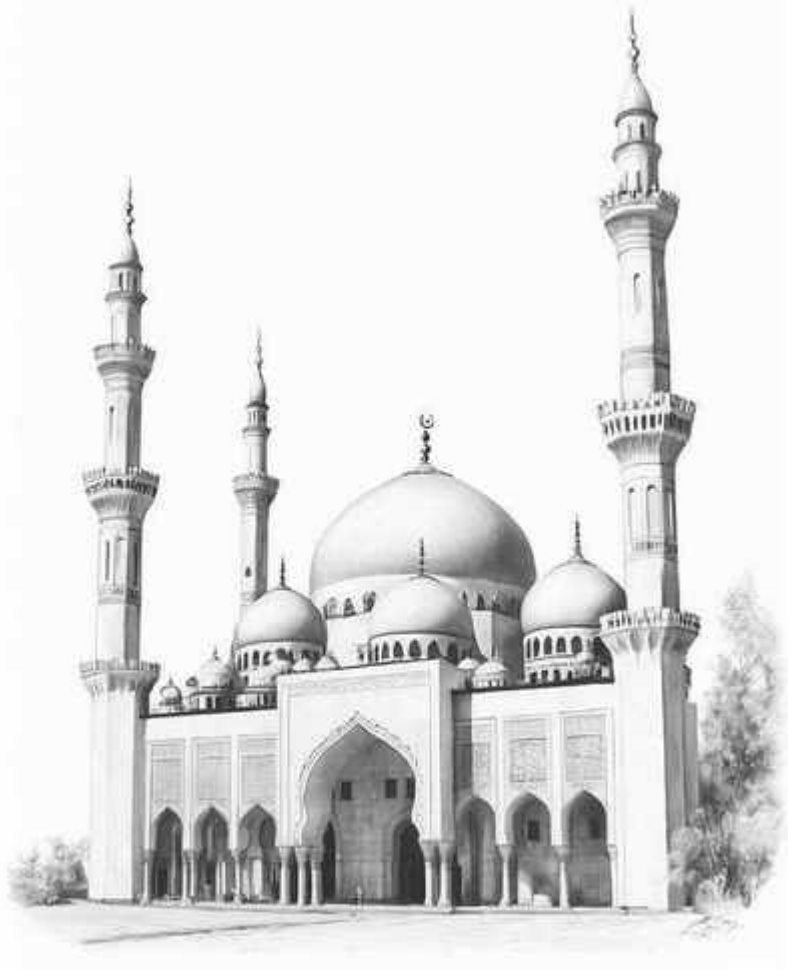
Выпекаем на горячей сковороде, как обычные блинчики.

Подаем с шариком мороженого.

Глава 4. Казань: на перекрестке двух культур

Вообще значение Казани велико: это место встречи и свидания двух миров. И потому в ней два начала: западное и восточное, и вы их встретите на каждом перекрестке: здесь от непрерывного действия друг друга сжались, сдружились, начали составлять нечто самобытное по характеру.

Александр Герцен



Романова на царство!
Одна история на двоих



Намного легче рассказывать о местах, где ты оказался как турист на пару дней или на неделю и приезжал несколько раз, но всегда туристом и оставался. А когда ты постоянно приезжаешь в город по работе на протяжении пары десятков лет, когда у тебя там друзья – это совсем другая история. И ты сбиваешься, пытаешься показать какие-то любимые и укромные уголки, на которые у обычного путешественника никогда не хватит времени.

Один из таких городов – Казань. Так что мне предстоит объять необъятное и рассказать хотя бы немного о прекрасном, интересном и необъятном городе.

Я люблю этот город, и первое путешествие нашей семьи в полном составе, с еще маленьким сыном, мы совершили именно в Казань. Конечно, тогда он был совсем другим...

И совсем не случайно, что из Костромы в этой книге я отправляюсь именно в Казань. Дело в том, что есть у этих городов одна общая история.

Случилась она в начале XVII века и связана со вступлением на российский престол династии Романовых.

Пятнадцать лет (а по мнению некоторых историков, все

восемнадцать) длилось Смутное время, когда междоусобицы, вторжения, экономические потрясения (говоря современным языком) сотрясали государство. Нужно было восстанавливать государственную власть, а для этого нужен был царь.

В качестве возможных претендентов на корону выдвигались родовитые русские князья и дети татарских ханов, но после множества споров и даже интриг выбор пал на 17-летнего Михаила Романова, который приходился двоюродным племянником последнему царю Федору Ивановичу и принадлежал к одному из наиболее древних московских боярских родов. Окончательное решение о выборе нового государя должен был принять Земский собор; во все города разослали грамоты с просьбой прислать выборщиков из числа духовенства и боярства, воевод и выборных из ополчения и прочих сословий. И наконец 21 февраля 1613 года было объявлено об избрании нового царя, Михаила Федоровича Романова.

14 марта посольство прибыло в Ипатьевский монастырь в Костроме, где находились тогда Михаил Романов и его мать, инокия Марфа. Но на просьбу принять престол в ответ послы слышали «плач с великим гневом». Долгих шесть часов без перерыва молили послы согласиться, но безрезультатно. Пришлось использовать последнее средство – умоление иконой. С чудотворным образом стали они просить и говорить о том, что наступит скорбь и печаль, поскольку государство будет окончательно разорено неприятелями, а православная вера погибнет. Попугали: за все это и за кровь невинных жертв Бог выщет с Марфы и Михаила.

Тут уж деваться было некуда. Но и после согласия Михаил Романов не спешил в Москву, добираясь туда долгих семь недель. Все это время в Москву и к самому царю шли грамоты и целовальные записи о присяге на верность новому государю. Но не все города сразу приняли нового царя: насмотрелись на коронации, выжидали. Среди земель, занявших выжидательную позицию, оказалась Казань, откуда не спешили присылать выборщиков на собор и не отвечали на грамоты из Москвы. Лишь 25 марта были привезены грамоты о присяге всех казанцев во главе с митрополитом Казанским и Свияжским Ефремом на верность Михаилу Романову.

Мирское имя и происхождение митрополита Ефрема неизвестны, предположительно его фамилия Хвостов, и также предположительно до избрания митрополитом Казанским и Свияжским он был насельником Спасо-Преображенского монастыря в Казанском кремле. На казанскую кафедру Ефрем попал в июле 1606 года, когда казанский митрополит Гермоген

был избран патриархом Московским.

В Смутное время митрополит Ефрем вместе с казанскими воеводами В. П. Морозовым и Б. Я. Бельским управлял Казанью и Казанским краем, поддерживая царя Василия Ивановича Шуйского. После создания первого народного ополчения он передал в благословение список с чудотворной Казанской иконой Божией Матери. Находившийся в заточении патриарх Гермоген сумел передать грамоту в Нижний Новгород, в которой через новгородцев обращался к митрополиту Ефрему: «Пишите в Казань к митрополиту Ефрему: пусть пошлет в полки к боярам и к казацкому войску учительную грамоту, чтобы они стояли крепко за веру и не принимали Маринкина сына на царство, – я не благословляю». Святитель Ефрем выполнил завещание патриарха: он разослал призывные грамоты по многим городам Поволжья, в которых призывал стойко стоять за единение с Москвой, за независимость Российского государства от посягательств самозванцев.

После мученической кончины патриарха Гермогена в заточении 17 февраля 1612 года третий по чести среди российских иерархов Казанский митрополит Ефрем стал местоблюстителем Патриаршего престола (второй по чести в русской иерархии митрополит Новгородский был отрезан от Москвы шведской интервенцией на севере России).



Корпус бывшего Спасо-Преображенского монастыря

Поэтому Великий Земский собор 21 февраля 1613 года прошел под его председательством, на соборе избрали нового царя – Михаила Романова, а митрополит Ефрем первым подписал Грамоту об этом избрании. 11 июля 1613 года митрополит Ефрем возглавил венчание Михаила Федоровича на царство и обратился к нему с поучением: охранять Православную Церковь, Русское государство, почитать чин духовный и любить свой народ.

В том же году митрополит скончался, вернувшись в Казань: это был второй день рождественских праздников, 26 декабря 1613 года. Его похоронили в «пещерке» (склепе-часовне) в Спасо-Преображенском монастыре Казанского кремля, уничтоженной в советское время. В 1995 году его мощи были обретыены и перенесены в Петропавловский собор г. Казани. Сегодня идет подготовка к его причислению к лику святых.

Любимая икона России

*Сей город, бесспорно, первый в
России после Москвы... во всем видно,
что Казань столица большого
царства.*

Екатерина II

Казанскую икону знают даже далекие от религии люди, это поистине один из любимейших народом образов Богородицы.

Пожар в июне 1579 года уничтожил многие дома в Казани. В те дни десятилетней девочке Матроне явилась Богородица, которая попросила достать ее образ из земли. Девочка побежала к родителям, рассказала о сне, но если мать сразу поверила Матроне, все остальные, включая тогдашнего архиепископа Казанского, посчитали его выдумкой.

И девочка сама стала копать на месте пепелища. Собралась толпа любопытствующих, но все лишь глазели. И только когда появился край иконы, люди бросились помогать. Образ выглядел так, словно его только что написали, Богородица на нем казалась живой. Икона обладала невероятной силой: она исцеляла больных и слепых. Так, по преданию, началась история одной из самых почитаемых на Руси икон.

В марте 1516 года посол Василий Андреевич Коробов привез из Константинополя в Москву икону Богородицы для великого князя Василия III. Во времена царя Алексея Михайловича эта икона хранилась в Московском Кремле, источник 1666 года называет ее «Казанской» за сходство иконографии с явленным в

1579 году Казанским образом, чья иконография была к тому времени уже широко известна. По словам В. И. Троицкого, эта икона вплоть до начала XX века находилась в Верхоспасском соборе Кремлевского дворца. По-видимому, она была оплечной репликой константинопольских композиций XIV века, как и Петровская икона Божией Матери. По мнению историка древнерусского искусства Александра Преображенского, «появление в Москве в 1516 г. некоей иконы, похожей на „Богоматерь Казанскую“, могло способствовать окончательному формированию этого типа и, в частности, привести к созданию необычной иконы, которая через какое-то время попала в Казань и после своего обретения в 1579 г. дала начало мощной иконографической традиции».



Казанская икона Божьей Матери

В отличие от классической Одигитрии, где Богородица указывает рукой на Младенца, эта икона «оплечная», или «сокращенная» Одигитрия.

На месте явления иконы по указу Ивана Грозного построили Богородицкий девичий монастырь, первой монахиней которого стала Матрона, принявшая имя Мавра. В 1768 году императрица Екатерина II украсила оклад Казанской иконы Богородицы в Казанском Богородицком монастыре своей бриллиантовой короной.

В ночь на 29 июня (12 июля) 1904 года из Богородицкого монастыря икона была похищена вместе с образом Спасителя в драгоценных ризах; обе иконы были украшены драгоценностями на сумму до 100 тысяч рублей; были похищены также деньги из свечных ящиков. Похитителей нашли: ими оказались Варфоломей Чайкин (Стоян), крестьянин двадцати восьми лет, и его сообщники. На суде Стоян отрицал участие в краже. Однако следственные действия показали, что иконы были сожжены на квартире Стояна. Впоследствии возникало много версий, что икона не была уничтожена, в частности, что на самом деле была украдена копия иконы, а также что икону Стоян за огромную сумму перепродал старообрядцам. Стояна приговорили к 12 годам каторги, и в 1916 году он умер в Шлиссельбургской крепости.



В Крестовоздвиженском соборе



Введенская церковь Ивановского монастыря

Среди насельниц Казанского Богородицкого женского монастыря ходило предание, согласно которому последняя игуменья Казанского Богородицкого монастыря (после нескольких попыток похищения чудотворного образа) на ночь подменяла под окладом подлинную икону списком и что похищенная ночью Стояном-Чайкиным икона была всего лишь списком иконы. Существовало предположение, что подлинник иконы находился в храме Ярославских Чудотворцев на Арском кладбище в Казани. Однако искусствовед Н. Н. Чугреева по стилистическим критериям не подтвердила атрибуцию этой иконы как явленной. При обследовании этой иконы в 2002 году во время проходившей в Казани международной конференции «Христианство в Волго-Уральском регионе» было установлено, что она относится ко второй половине XVIII века.

Казалось, «та самая» икона найдена в Ватикане и папа Иоанн Павел II 25 августа 2004 года после прощания с образом пяти тысяч верующих католиков передал икону России. «Ватиканская» икона была доставлена в Москву и 28 августа 2004 года в Успенском соборе Московского Кремля преподнесена Патриарху Алексию II, который поместил ее в своей резиденции. Но по мнению ученых, икона казалась лишь списком, который по стилю письма можно отнести к живописной традиции Поволжья и датировать первой половиной – серединой XVIII века. Иконография образа отличается от ранних списков с явленного

образа: тип Лика Богоматери не «грекофильский», а более «русифицированный», взгляд Её и Лик более чем на древних образах обращен к предстоящим, что характерно для икон более позднего времени; благословение Младенца Христа не двуперстное, как на явленной иконе, а именовсловное. Драгоценный оклад образа, по мнению специалистов, может быть отнесен по характеру орнаментики к началу (первой трети) XIX века.

Сегодня эта икона находится в Казанском Богородицком монастыре.

В 1594 году митрополит Казанский Гермоген составил «Повесть и чудеса Пречистые Богородицы, честнаго и славнаго Ея явления образа, иже въ Казани». Согласно этому источнику, чудеса от иконы начались еще при ее перенесении с места явления во храм: исцелились двое слепых, участвовавших в процессии. В этой повести сообщалось, что список с явленной иконы был послан в Москву царю Ивану IV (Грозному).

Празднование Казанской иконы совершается 8 (21) июля в честь обретения иконы в Казани в 1579 году и 22 октября (4 ноября) в честь избавления Москвы от поляков в 1612 году, так как в этот день ополчение Минина и князя Пожарского вступило в Китай-город с Московским списком этой иконы.

Чтимых списков сегодня три. Ее список, тот самый, что вступил в Москву с ополчением Минина, находился в Казанском соборе в Москве; в 1919 году он был украден и считался утерянным, но в 2023 году обнаружен патриархом Кириллом, и сегодня икона возвращена в храм. Санкт-Петербургская Казанская икона находится в Казанском соборе города на Неве. Третий список – это Ватиканская икона в Казани. Она находится в новом, недавно построенном Казанском соборе Богородицкого Казанского монастыря.

До постройки собора я любила приходить рано утром в Крестовоздвиженский храм, где она находилась раньше. Еще не приехали автобусы с паломниками и туристами, пожилая женщина в платочке протирает пол в безлюдном храме, а лучи солнца падают сквозь окна прямо под ноги. А ты стоишь в тишине, цenia время, когда можно встретиться с Неё вдвоем, без суеты и очередей. Но эти минуты проходят быстро, и вот уже одна за другой входят группы в монастырские ворота.

Прогулки по центру Казани

*Казань – большой, многолюдный,
хорошо выстроенный город. Если бы*

*мне должно было для житья
выбрать место внутри России, то я,
конечно, всем предпочел бы этот
город.*

*Август Фридрих Фердинанд
фон Коцебу (1761–1819) –
немецкий драматург и
романист, газетный агент
на русской службе в
Остзейском крае*

Казань – один из самых красивых и интересных городов России, у него тысячелетняя история, ведь основан город в 1005 году. И сегодня это город, смотрящий в будущее: не зря по численности населения он обогнал Нижний Новгород и совсем недавно попал на 10-е место в рейтинге городов с самым высоким качеством жизни. И как всегда, это влечет за собой и высокие места в другом рейтинге – Казань вошла в тройку городов, чьи жители чувствуют себя счастливыми.

Это необычный город, здесь примерно поровну русского и татарского населения и рука об руку идут христианство и ислам. Даже в Казанском кремле наравне с колокольной и куполами православного храма ракетами-минаретами стремится ввысь мечеть Кул-Шариф.

В середине XVI века Иван Грозный присоединил Казанское ханство к Русскому государству. Сопротивлением руководил имам Кул Шариф, дипломат, поэт и просветитель, считавшийся потомком пророка Мухаммеда.



Губернаторский дворец



Дворец земледелия



Мечеть Кул-Шариф



Мечеть Кул-Шариф в ночных огнях

Столица Казанского ханства после осады лишилась своей главной мечети, которая поражала размерами и богатством. У нее было 8 минаретов, каждый – символ одной из провинций

Волжской Булгарии. Мечеть осталась только в исторических документах и в народных преданиях, пока в 1995 году не было принято решение о строительстве новой мечети к празднованию 1000-летия Казани в 2005 году. Сегодня бело-синее изящное, словно воздушное здание является одной из визитных карточек столицы Татарстана и украшает многочисленные открытки и постеры.

Интересная деталь: купол мечети формой и украшениями похож на Казанскую шапку, созданную ювелирами в дар царю Ивану IV. Золотой филигранный венец из числа регалий русских царей – царских шапок – хранится сегодня в Оружейной палате Московского Кремля. Изначально царская Казанская шапка создавалась по образу головных уборов казанских ханов. Таким же образом спроектирован купол собора Василия Блаженного в Москве, и не случайно – он был построен в честь взятия Казани.

Мечеть Кул-Шариф вмещает 1500 человек, а на площади вокруг могут разместиться до 10 000 человек. Архитектурный облик мечети воссоздает символ поволжского ислама – мечеть XIII века Аль-Кабир, находившуюся в городе Булгар.

Еще одной визитной карточкой города стала колокольня темно-красного камня на пешеходной улице Баумана. Она видна практически со всех точек центральной части города и возвышается над крышами более ста лет.



Колокольня и Богоявленский собор



Улица Баумана



На улице Баумана



Карета Екатерины II на улице Баумана

Строительство колокольни связывают с именем известного казанского купца Ивана Семеновича Кривоносова. В Богоявленском соборе он венчался, крестил своих детей, был избран прихожанами старостой православной общины.

Иван Кривоносов в течение всей жизни занимался благотворительностью, всячески поддерживал общину, жертвуя деньги в детские приюты и больницы. Он открыл богадельню для содержания одиноких пожилых людей.

Перед смертью в завещании купец оставил деньги на обучение детей из Александровского приюта, также на поддержание Александровской больницы и строительство нового корпуса для нее. 35 тысяч рублей было пожертвовано его общине, 25 из которых на строительство новой колокольни.

Возведение сооружения продолжалось 2 года, с 1895 по 1897-й. Создателем проекта колокольни был русский архитектор Михаил Михайлов. По меркам того времени, на строительство ушла очень большая сумма – 60 тысяч рублей.

Высота колокольни Богоявленского собора – 74 метра, сегодня внутри 14 колоколов.

На первом этаже ранее находились специальные помещения для переговоров со старообрядцами, на втором – освященный храм. Сегодня на колокольне есть смотровая площадка, откуда открываются виды на всю центральную часть города, открыта смотровая площадка ежедневно.

Архитектурный стиль сочетает в себе элементы классических древнерусских мотивов и модернистские геометрические формы. Красный кирпич, белый камень, необычные резные узоры, арки создают неповторимый образ колокольни.

Но главная архитектурная христианская достопримечательность все же не колокольня.

В центре Казани стоит прекрасный храм, который ставят в один ряд с уникальными архитектурными сооружениями – московским храмом Василия Блаженного и нижегородской Строгановской церковью.

Это Петропавловский собор на улице Мусы Джалиля.

Собор – один из самых ярких образцов стиля Петровской эпохи, для казанского зодчества исключительный. Его посещали все российские императоры, начиная с Екатерины II, и многие известные люди независимо от вероисповедания, посещавшие Казань. Описания собора приведены в сочинениях Александра Гумбольдта и Александра Дюма, здесь был Александр Сергеевич Пушкин, в хоре собора пел Федор Иванович Шаляпин.

В середине XVI века на этом месте стояла обычная деревянная церковь. В 1722 году царь Петр I, отправляясь в персидский поход, заехал в Казань и осмотрел заводы купца Ивана Михляева и даже поселился у купца.

Не случайно посетил его царь: Михляев был одним из крупнейших купцов и промышленников России конца XVII – начала XVIII века. Торговля местной пушниной (лисица, заяц, медведь, волк) позволила ему войти в купечество и он, поставив под контроль заготовку из пушнины в Приуралье и Сибири, стал одним из основных ее поставщиков на главную ярмарку России – Макарьевскую под Нижним Новгородом.

Затем Михляев открыл собственные мануфактуры: салотопенный двор, винокуренный и кожевенные заводы. Основным покупателем выделанной кожи стало государство, активно создававшее армию нового образца и флот.

В 1714 году он открыл суконную фабрику, которая стала конкурентом казенного шерстяного завода, действовавшего в Суконной слободе на Третьей горе (ул. Калинина).



Петропавловский собор

Из-за равнодушного отношения руководства к заводу сырье для него закупалось некачественное, а сукно, которое шло на

нужды армии, выпускалось низкосортное. Это и выявил Петр I во время приезда в Казань в 1722 году. Посещение михляевского предприятия произвело на царя столь благоприятное впечатление, что он передал промышленнику казенный завод сначала в управление, а затем указом от 15 июня 1724 года – в собственность. Купец в благодарность пообещал построить новую каменную церковь Святых Петра и Павла, покровителей царя.

Началась стройка с грандиозным размахом, но... в один совсем не прекрасный день построенное здание рухнуло. Петр I совершенно не рассердился, узнав о происшествии, а прислал мастеров из Москвы, среди которых, по преданию, были флорентийские зодчие. И родился собор, по красоте и богатству которому не было равных.

Пришедшее из Европы пышное барокко с обилием форм и декора было самым ярким архитектурным стилем в XVI–XVII веках. «Спонсором» развития нового архитектурного стиля в России стал Лев Нарышкин – брат второй жены царя Алексея Михайловича, дядя Петра Великого. Его влияние при дворе и богатство позволили возвести роскошные постройки и запустить в России моду на архитектурный стиль, впоследствии названный нарышкинским. Этот стиль многое перенял у Европы, но западноевропейское барокко с ордерными колоннами и декоративными элементами смешивается в нарышкинском барокко с русским узорочьем. Традиционный русский стиль развился до новой декоративной стадии на европейский манер.

В нарышкинском стиле и создали Петропавловский собор. Здесь изобилие лепнины – орнаменты растений на фасаде, изящная колористика, утонченность. Даже 25-метровый иконостас украсили золоченой барочной резьбой.

История Петропавловского собора наполнена трагическими событиями. Страшные пожары, разбойничьи нападения шайки Пугачева уничтожили большинство икон, находившихся в храме. После революции здесь открыли планетарий, и только в 1989 году собор вернули прихожанам.

Он состоит из двух ярусов высотой 52 метра, витиеватая колокольня напоминает сказочный фигурный терем. На предпоследнем ярусе расположены часы мастера Климова. Это единственный собор в Казани, на линии галереи которого можно увидеть старинные изразцы.

Сегодня от старинных икон сохранилась лишь икона святых Петра и Павла.

Казанский кремль – первый объект Всемирного наследия ЮНЕСКО в Татарстане. Сегодня кремлевская территория имеет

статус музея-заповедника.



Классический вид на кремль с другого берега



Благовещенский собор



Башня Сююмбике



В Казанском кремле



В кремле

Здесь располагаются резиденция президента Татарстана, музеи, кафе с национальной кухней и популярные достопримечательности, давно признанные архитектурными символами Казани: мечеть Кул-Шариф, Благовещенский собор и башня Сююмбике.

Самое раннее упоминание башни в письменных источниках относится к 9 мая 1703 года, когда она была изображена голландским путешественником Корнелисом де Брьюном на панорамной зарисовке Казани, выполненной им во время путешествия по Волге в Персию. Также имеется упоминание в 1777 году, когда она была помечена на плане кремля как «над воротами шедшая шпицом башня», среди множества ее прочих названий – «ветхая церковь Введение Божией Матери при ней особенная башня».

Время возведения башни документально не зафиксировано. В связи с этим датировка башни является спорной, основная часть современных ученых датирует её XVII–XVIII веками, другие относят к более ранним периодам.

Всем приезжим обязательно рассказывают легенду, как при завоевании Казани войсками Ивана Грозного с 7-го яруса башни бросилась вниз казанская царица Сююмбике, которую царь пожелал взять в жены. Но и начало строительства башни сопровождают легенды, хотя ни одна, включая прыжок Сююмбике, не имеет ни малейшего документального подтверждения.

Итак, легенды говорят, что башню построила казанская

царица Сююмбике, чтобы увековечить память о своем любимом супруге Сафа-Гирее после его смерти в 1549 году.

Семь ярусов башни символизируют семь дней, за которые она была возведена Иваном Васильевичем после взятия Казани в 1552 году. Инициатором строительства называют ту же Сююмбике, которая сбросилась с седьмого яруса. Например, туристам рассказывают, что русский царь будто бы предложил взять ее замуж.

Башня была перестроена из минарета ханской мечети, возведенного по приказу Сююмбике.

Эти легенды дошли до наших дней из путеводителей по Казани XIX века: тогда подобные романтические истории были популярны не меньше, чем сейчас.

Но самая таинственная легенда XIX века рассказывает, что в позолоченном шаре, установленном на шпиле башни, хранятся некие документы ханского периода. По просьбам татарской общины губернатор Казани приказал снять и изучить шар. Документов внутри не оказалось, однако, как утверждали очевидцы, шар был проржавевший и дырявый, так что документы, видимо, просто выпали за века, ведь легенда не может обманывать – они точно были!

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

- *Казанская падающая башня Сююмбике выше падающей Пизанской на 2 метра.*

- *Под нее стилизована башня Казанского вокзала в Москве.*

- *Высота башни – 52 метра, наклон (отклонение шпиля от вертикали) 2 метра.*

- *До XIX века она именовалась «проездная башня оберкомендантского дома со шпилем».*

- *Фундамент башни покоится на дубовых сваях. Стены кирпичные, на известковом растворе. В нижнем ярусе устроен сквозной проезд на оберкомендантский (позднее губернаторский) двор, перекрытый распашными воротами.*

- *Башня состоит из семи ярусов: первые три яруса в плане квадратные, разновысотные четверики и имеют открытые галереи-гульбища; следующие два – восьмиугольные (восьмерики); еще два – граненый кирпичный шатер и дозорная вышка; последний – зеленый шпиль, увенчанный золоченым «яблоком», на котором покоится полумесяц (до 1918 года – двуглавый орел).*

- *Башня Сююмбике – героиня фильма «Сокровища О. К.». Для съемки крупных планов в московском павильоне был отстроен фрагмент башни в натуральную величину.*

Казанский кремль многослоен. Пожалуй, он лучше всего раскрывает тысячелетнюю историю города. Здесь найдены археологические остатки первого (XII–XIII вв.), второго (XIV–XV вв.) и третьего городищ (XV–XVI вв.), а на холме возвышается белокаменный кремль, собравший за своими стенами главные «визитные карточки» Казани.

Письменных источников возникновения кремля до нас не дошло. По официальной версии город был основан в начале X века, крепость в то время именовалась Керман, но ни одного документа не существует. Одни историки уверены, что булгарское торговое поселение укрепили крепостью уже в X веке, другие уверены, что только в XII веке. Относительно характера укреплений ученые также расходятся: одни полагают, что каменные стены частично были возведены уже в XII веке, другие полагают, что лишь в XV или в XVI веке, после реконструкции кремля по указу Ивана Грозного псковскими зодчими. В отличие от Нижнего Новгорода итальянские архитекторы Казанский кремль не строили.



Ночь в Казанском кремле



Ночью внутри кремлевских стен

Со 2-й половины XIII века до 1-й половины XV века кремль превращается в центр Казанского княжества (велайета) в составе Золотой Орды: в 1236 году монгольские орды во главе с Батыем вторглись в пределы Волжской Булгарии и разорили столицу Булгар, а в 1240 году Булгария, как и русские княжества, окончательно оказалась в подчинении Золотой Орды. Часть булгар бежали в районы Казанки и основали Иске-Казань, город в 45 километрах от Казани. В 1370 году булгарский князь Хасан заложил основу крепости на месте современного Казанского кремля, служившей резиденцией булгарских князей до 1445 года.

После распада Золотой Орды кремль стал центром Казанского ханства (с 1445 года по 1552 год). Осенью 1445 года ордынский хан Улу-Мухаммед с отрядом в 3000 воинов захватил Казань, казнил булгарского князя Алимбека, основав таким образом Казанское ханство на руинах Волжской Булгарии, и вновь стал собирать дань с Московского княжества.

Ханская цитадель (Арк) была обнесена дубовыми (возможно, местами каменными) стенами толщиной до 9 метров с 4 проездными башнями: Нур-Али (Муралеевы), Елбугины, Большие и Тюменские ворота. Булак (от татарского слова «рукав», протока), соединяющий реку Казанку и озеро Кабан, защищал крепость с запада, а с менее защищенной юго-восточной стороны крепость была огорожена глубокими рвами. В комплекс ханского двора входили сам дворец (Большая палата, согласно Писцовой

книге), Ханская мечеть с мавзолеями (ханов Махмуда, Мухаммед-Эмина и др.), административные и хозяйственные постройки.

Князь Андрей Курбский, соратник Ивана Грозного, оставил описание Казани: «а от Казань-реки гора так высока, иже оком воззрити прикро; на ней град стоит и палаты царские и мечети зело высокие, мурованные, идеже их умершие царие клались, числом памятимися, пять их...» («мурованные» – каменные).

После осады Казани Иваном Грозным в 1552 году крепость превратилась в руины. Для строительства нового белокаменного кремля царь призвал псковских зодчих Постника Яковлева и Ивана Ширия (строителей храма Василия Блаженного), как повествует летопись. «Стены градные разбитые и горелые государь назидати повеле», для чего псковским старостам «да с ними церковному и городовому мастеру Постнику Яковлеву да каменщикам псковским Ивашку Ширию со товарищи к весне в Казани новый город Казань делати, прибрати двести человек псковских каменщиков, стенщиков да ломцев, сколько будет человек пригоже».

Крепость расширили, 6 башен из 13 построили из камня, пять из них были проездными, но лишь на треть заменили стены на каменные, большую часть возводили из дуба. Только в начале XVII века деревянные стены полностью сменились каменными.

Псковские мастера построили первые православные храмы Казанского кремля: Благовещенский собор, церковь Святых Киприана и Иустины, церковь Дмитрия Солунского у Дмитриевской башни, Спасскую (в честь иконы Нерукотворного Образа) у одноименной башни, а также два монастыря – Троице-Сергиевский с деревянными Троицкой и Сергиевской церквями и Спасо-Преображенский с каменной церковью Николая Ратного.

Кремль частично перестроили после пожара 1672 года уже московские архитекторы.

Емельяну Пугачеву так и не пришлось взять Казанский кремль, как ни обстреливал он крепость из пушек. Но в кремль Пугачев все же попал: перед отправкой в Москву на казнь он содержался здесь в одной из темниц.



Юго-западная башня кремля

Сегодня из 13 башен осталось лишь 8.

Кремль красиво смотрится в ночных огнях, а попадешь на территорию поздним вечером, когда разъехались туристические группы, и словно попадаешь в прошлое: совсем другие ощущения, чем в дневное время. И пусть закрыты уже музеи, кремль стоит вечерней прогулки.

А еще я очень рекомендую сходить в национальную художественную галерею «Хазинэ» в кремле. На втором и третьем этажах бывшего юнкерского училища вы найдете уникальную экспозицию местных художников, от классиков XIX века до современных творцов, на первом – проводятся различные выставки. В этой галерее я открыла для себя незнакомого ранее художника, уроженца Казани Николая Фешина, ставшего одним из известнейших модернистов и импрессионистов мира. Его работы удивят и восхитят, несомненно!

Из Тайницкой башни кремля несложно добраться до Кремлевской набережной. Это одно из самых популярных мест для прогулок в городе с прекрасными видами, а в многочисленных кафе допоздна сидят летом компании.

Лестница, расположенная в начале променада, ведет к Дворцу земледельцев. Центральный элемент фасада здания – 20-метровое бронзовое дерево, которое в темное время суток

украшает зеленая подсветка, символизирующая листву. Это абсолютный новодел, который сразу заставляет вспомнить Вену или Будапешт: здание внушительно и красиво.

С конца набережной по лестнице можно подняться к Национальной библиотеке Республики Татарстан. Это здание, изначально предназначавшееся для Ленинского мемориала, должно было напоминать развевающееся красное знамя. В библиотеке светодинамическая кинетическая инсталляция, находящаяся в постоянном движении. Композиция посвящена истории татарской письменности и состоит из 278 букв пяти алфавитов.

Если подняться от всесезонного экстрим-парка Урам в гору через улицу Подлужную, то вы окажетесь в одном из старейших парков Казани – парке Горького. На холме установлен трехмерный арт-объект «Любовь / Мэхэббэт». Изюминка парка – фонтан, струи которого бьют прямо из земли. Летом он работает целый день, а к вечеру подсвеченные струи воды «танцуют» под музыку. В парке живут белочки, люди лежат прямо на траве, в центре расположен ресторан. Но главное – центр Казани напоминает каменный мешок, несмотря на прекрасные набережные и красивые здания, многие приезжие жалуются, что им не хватает зелени. С этим можно поспорить, ведь множество парков, скверов, где по весне даже соловьи поют, прячется среди улиц и высоких современных зданий. Но об этих местах надо знать, и в целом, избалованная утопающим в зелени Нижним Новгородом, где по весне даже в центре город тонет в цветущих фруктовых деревьях, я скорее готова согласиться с ворчанием.

Если же выйти из кремля через его главную башню, Спасскую, то мы попадаем на площадь 1 Мая, которая переходит в улицу Кремлевскую. На Кремлевской расположились Национальный музей Республики Татарстан, Александровский и Чернойаровский пассажи – одни из самых красивых и изящных зданий в городе – и множество других памятников архитектуры конца XIX – начала XX века, а также кафе и рестораны на любой вкус.

В конце улицы размещается комплекс основанного в 1804 году Казанского университета – одного из старейших вузов России. В университетском двореке прячутся милая скульптурная композиция «Кот Ученый» и памятник юному Володе Ульянову. Полукруглая площадка, на которой поставлен памятник, получила в народе прозвание «сковородка».

И снова парк. Найдите дорожки за памятником, и вы попадете в Ленинский сад со старейшим фонтаном города.

Пожалуй, самое интересное здание на Кремлевской (бывшей Воскресенской) улице – это особняк Ушковой.

За красивым эклектичным фасадом двухэтажного дома (ох, какие тут дверные ручки! Их специально заказывали в Китае) прячется не менее прекрасный интерьер.



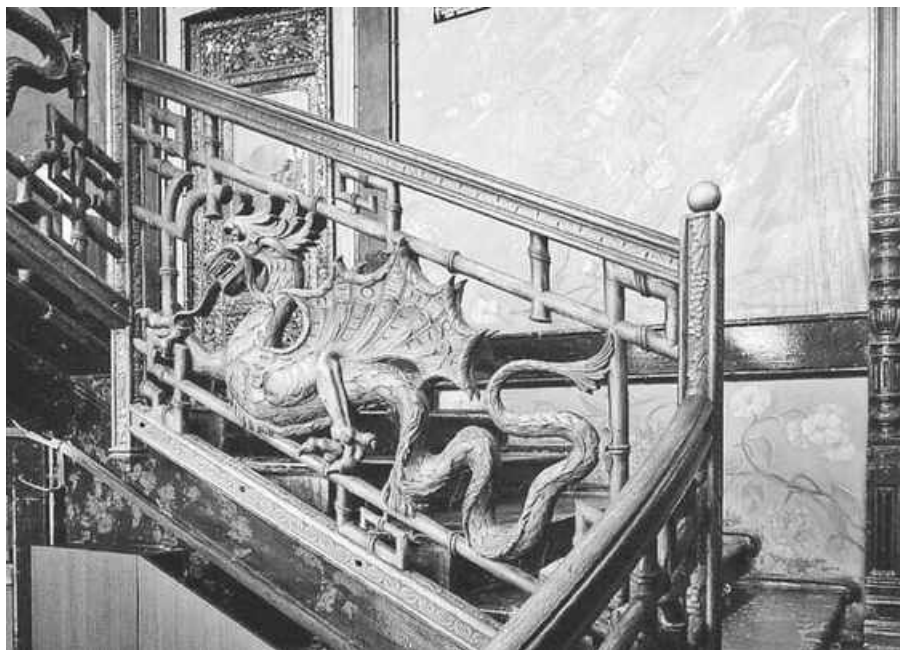
Особняк Ушковой

Эта архитектурная жемчужина прячет в своих стенах историю любви.

Заказчиком дома был Алексей Константинович Ушков (1879–1948) – в то время студент университета, расположенного как раз напротив. Откуда у студента такие деньги, спросите вы? Ушков рос в богатой семье, его дед по материнской линии – чайный магнат Алексей Семенович Губкин, отец Константин Капитонович Ушков – крупный промышленник, владелец химических заводов.

Алексей Ушков был влюблён в Зину Высоцкую, дочь профессора Казанского университета Николая Федоровича Высоцкого.

В 1904 году Алексей приобрел участок по улице Воскресенской, где предполагал построить не новый дом заново, а осуществить перестройку уже существовавших на этой улице трех рядом стоящих самостоятельных зданий.



Лестница в особняке Уиковой



Дверные ручки особняка Уиковой

Сложный проект он заказал самому модному казанскому архитектору Карлу Людвиговичу Мюфке. И это тот случай, когда

невероятные пожелания заказчика – создать целый мир в одном здании – встретились с незаурядным талантом архитектора.

Мюфке объединил три здания и три стиля – модерн, ампи́р и барокко, создав особняк в стиле эклектики. В интерьерах много мотивов, навеянных Востоком: по потолку вьется японская сакура, китайские драконы охраняют лестницу, украшают дверные ручки комнат. Статую самурая у лестницы, привезенной из Японии, по примете надо потерять животик – и ваше желание непременно сбудется.

Внутри дома сохранилась «амфиладная» планировка: кабинет А. Ушкова, Зеленая и Розовая гостиные, парадная комната в стиле ампи́р, Розовая – рококо. Есть даже зимний сад-грот, напоминающий настоящую пещеру: с потолка свисают сталактиты, в расщелинах стен, облицовка которых выполнена из природного ракушечника, пробиваются выющиеся растения, а люстра стилизована под изящный ночной цветок.

Центральная лестница выполнена из мрамора и редкого тайваньского бука с перилами, которые охраняют драконы. На окнах – уникальные цветные витражи, изготовленные в мастерских Шарля Шампиньоля в Париже.

Пол уложен плиткой, произведенной на заводах Ушковых: по традиции одна плитка укладывалась перевернутой, чтобы было видно клеймо производителя. Плитка в хозяйственных комнатах сохранилась спустя 100 лет!

На первом этаже устроили магазины и лавки, к ним вели отдельные входы с улицы, на втором – жилые комнаты. Здесь располагались книжный магазин Маркелова-Шаронова, кафе «Бристоль», чайная лавка, музыкальный магазин Генкина. Часть жилых помещений сдавалась.

Дом украшает вензель «ЗУ» – Зинаида Ушкова. Алексей женился на любимой девушке. Но прожили они лишь 14 лет, после чего случился развод. По местной легенде, Зинаида отправилась в Париж, где ее следы затерялись. Однако историки установили, что все было не так: она уехала в Москву и похоронена на Новодевичьем кладбище.

Дом Ушковой (так он и получил имя Зинаиды, а не владельца, что было бы логичнее) сохранился почти нетронутым до наших дней благодаря Надежде Константиновне Крупской, ее стараниями в 1919 году здесь организовали губернскую библиотеку.

А в Москве появился... еще один дом Ушковых. Стоит он на Пречистенке, и жил в нем Алексей со второй женой. Несмотря на огромную разницу в положении и темпераменте – он сдержанный промышленник, она – прима Большого театра Александра

Балашова, – это оказался счастливый брак: противоположности притягиваются! Интересный момент: владелицей соседнего дома являлась... Зинаида Ушкова, первая жена Алексея.

После революции супруги Ушковы эмигрировали в Париж, где Александра блистала на сцене Grand Opéra. А особняк на Пречистенке был национализирован. В 1921 году здесь поселилась другая балерина – Айседора Дункан. Через год в этот дом переехал Сергей Есенин. Но и это не конец истории: совершенно случайно Александра Балашова с мужем в Париже поселились в доме Айседоры на Rue de la Pompe. В шутку Дункан и Балашова, узнав о неожиданном совпадении, назвали невольный обмен домами «кадрилью» (танцем с переменой мест партнеров).

История любви Алексея и Зинаиды окончилась очень печально. Развода потребовал муж, потерявший голову от балерины Балашовой. Зинаида отказала и получила заявление о разводе по причине супружеской измены... с ее стороны! Дело супругов рассматривалось в Московской Духовной Консистории, а спустя два года, в 1916 году, уже в Московской судебной палате по 1-му уголовному департаменту и даже в Правительствующем Сенате по уголовному кассационному департаменту. Даже митрополит Макарий просил пересмотреть дело и отказывался расторгнуть брак, но в итоге развод состоялся.

Зинаида представила в суде прощальное письмо от мужа, в котором Алексей писал: «Я знаю, что, кроме добра, я от тебя ничего не видел. Если произошла перемена в отношениях, то я и сам не знаю, почему».

Неизвестно, кем был Руднев, чью фамилию получила Зинаида. Остается надеяться, что эта история ее любви оказалась счастливой. Зинаида и ее родители похоронены через две аллеи от могилы Федора Шаляпина, также крепко связанного с Казанью.

Алексей Ушков и Александра Балашова счастливо прожили вместе до его смерти в 1948 году. Зинаида Ушкова умерла достаточно молодой, в 48 лет; Александра Балашова дожила до старости и скончалась в 92 года. Похоронена она на кладбище в предместье Парижа, в Сент-Женевьев-де-Буа, вместе с мужем Алексеем Ушковым. На ее надгробии написано: «Балашова-Ушкова А. М. (1887–1979) – балерина Московских Императорских театров».

В гости к Коту Казанскому

Если же не отправляться на улицу Кремлевскую, а спуститься вниз с холма, на котором расположился кремль, то мы попадаем

на пешеходную улицу Баумана, полную ресторанов и кафе, сувенирных и прочих магазинов. Среди достопримечательностей на улице Баумана Дом печати в виде раскрытой книги, колокольня Богоявленского собора, Никольский кафедральный собор. И конечно, здесь множество «малых форм», современных памятников, у которых любят фотографироваться приезжие: карета Екатерины II, нулевой километр Казани, памятник Федору Шаляпину, скульптура Кота Казанского, фонтаны с голубями, лягушками и Су анасы (Водяной).

Кстати, о коте! Я уже вспоминала его историю в одной из предыдущих книг, но в рассказе о родине Кота Казанского ее просто необходимо повторить.

24 октября 1745 года царица Елизавета Петровна издала «Указ о высылке ко двору котов». Говорят, что она очень боялась мышей, и однажды наместник Казанского ханства рассказал, что на его землях водится особый вид котов-крысоловов, который быстро поможет уничтожить грызунов. Он пообещал изловить и отправить в Петербург 30 (по другим источникам 300) этих животных.

Известно, что казанские коты были очень крупными и широкомордыми. В столицу отбирались только животные мужского пола, которые по приезде в столицу подвергались обязательной кастрации. Сначала крысоловов поселили в небольшом дворце на углу Невского и Большой Морской улицы, а потом и в Зимнем дворце.

Видимо, не случайно привезли котов из Казани, ведь о самом знаменитом казанском коте не только рассказывает легенда, ему и памятник поставлен.

Легенда о коте Алабрысе («кот брысь, он же Алабрыс») рассказывает, что в 1552 году, когда войска Ивана Грозного осаждали Казанский кремль, кот спас своего хозяина, татарского хана.

Перешедшие на сторону Ивана Грозного мари́йцы начали рыть подкоп у Муралеевых ворот, где жители Казани брали воду из источника. Алабрыс, услышав подозрительный шум, разбудил своего хозяина. Хан, его жена, дочь и верный кот по тайному ходу вышли из кремля к реке Казанке, сели в лодку и благополучно спаслись от верной гибели.

Об Алабрысе известно, что он был невероятно силен, свиреп и бесстрашен. Он наводил ужас на грызунов, душил крыс сотнями и в одиночку полностью очистил от них Казанский кремль! Зверюга!

Историки полагают, что речь в легендах идет о камышовом коте.



Кот Казанский

Кот Казанский – любимый герой народных лубков XVII–XIX веков. Искусствовед середины XIX века И. М. Снегирёв в книге «Лубочные картинки русского народа в Московском мире» считал лубок «Мыши кота погребают» сатирой на царя Алексея Михайловича. По его мнению, гравюра чешского художника Вацлава Холлара «Подлинный портрет кота великого князя Московии», выполненная в 1660-е годы, послужила «предметом к сочинению такой картинки». Самого изображенного на ней кота Снегирёв называет «любимым котом Алексея Михайловича».

Как карета императрицы оказалась в Казани?

На улице Баумана установили точную копию настоящей кареты.

В мае 1767 года императрица Екатерина II отправилась в путешествие по Волге, с целью побывать в отдаленных губерниях страны.

Флотилия императрицы прибыла в Казань 26 мая. Дорогу от пристани устлали красным сукном.

Екатерину II со свитой проводили в кремль, после в Благовещенском соборе был отслужен молебен.

Императрица осталась очень довольна пребыванием в Казани, здесь она чувствовала себя «весьма хорошо, истинно

как дома».

На прощание императрица подарила архиепископу Казанскому и Свияжскому Вениамину свою знаменитую карету.

Летом 1889 года архиепископ Павел передал экипаж Казанской городской думе, через год карету перевезли в Научно-промышленный музей города. Бронзовая копия экипажа появилась на улице Баумана лишь в 2000 году.

Сейчас настоящую карету российской императрицы можно увидеть в Национальном музее Татарстана.

По Старо-Татарской слободе

Через подземный переход в конце улицы Баумана, где расположены торговый центр и гостиница «Татарстан», а дальше повернуть направо и отправиться в Старо-Татарскую слободу.

По дороге можно отдохнуть в парке Тукая (в честь известного татарского поэта) или у фонтанов на площади перед Театром Кемала. Здание напоминает парусник, пришвартованный у берега озера Кабан, за которым и расположилась Старо-Татарская слобода.

Этот район образовался в 1552 году; после завоевания Казани сюда начали выселять татар, и постепенно в районе обосновались купцы, промышленники и деятели культуры. В 1767 года Екатерина II сняла все ограничения на строительство каменных мечетей, а в 1773 году подписала документ «О терпимости всех вероисповеданий», и в слободу стали селиться многие важные люди тогдашней Казани. Здесь строили красивые особняки, которые чудом пережили Пугачевское восстание и в большинстве своем сохранились до наших дней: сегодня здесь более 70 памятников.

Среди них Сенной базар – здесь находился центр торговли местных жителей. Рыночная площадь была построена по всем восточным канонам: по периметру располагались не только торговые лавки, но и доходные дома, гостиничные номера и даже бани, а в самом центре – Сенная мечеть. Как и большинство религиозных мест, ее деятельность была приостановлена во времена советского правительства, но в 90-х годах она была восстановлена и переименована в «Нурулла».

Сенной базар прекратил свое существование в 1932 году, однако некоторые строения сохранились до наших дней.



Дом в Старо-Татарской слободе



Домики Старо-Татарской слободы



Старо-Татарская слобода над озером



Старо-Татарская слобода

Здесь в основном располагались купеческие дома – яркие, с богатым убранством, и конечно, мечети. Мечеть Аль-Марджани возвели по указу Екатерины II после ее визита в Казань на деньги,

собранные прихожанами. Это была первая мечеть из камня в столице Татарстана, построенная после завоевания Казанского ханства. Местные власти обеспокоились, что мечеть строят слишком высокой, и написали об этом царице, последовал ответ: «Я выделила им землю, а небо мне неподвластно».

Большой вклад в развитие мечети и в ее расширение сделала именитая купеческая династия Юнусовых, именно поэтому она долго носила имя Юнусовская. Сейчас внутри комплекса хранится надмогильный камень Мухаммад-гали бека, который относится ко времени Казанского ханства.

В 2003 году возобновлена работа медресе «Марджания», связанного с выдающимся ученым и просветителем Шигабутдином Марджани, сегодня здесь находится Казанский исламский колледж.

Старо-Татарская слобода – мусульманский центр Казани. Здесь мечети находятся недалеко друг от друга и, словно в Стамбуле, призывы муэдзинов к азанам сливаются в единую песню. Первой начинает азан Аль-Марджани, затем подключается Апанаевская мечеть, а дальше разносятся звуки из Голубой и Бурнаевской мечетей.

Одна из самых интересных улиц Старо-Татарской слободы – улица Каюма Насыри, она пешеходная и полна хорошо сохранившимися старинными домами. Большая часть здешних зданий принадлежала купцам Апанаевым, на их средства возвели и Апанаевскую мечеть, построенную в интересном стиле: здесь татарский традиционный стиль слился с барокко.

А на берегах озера Кабан обустроили набережные, и здесь одно из любимых мест туристов для фотопрогулок.

Мифический дракон Зилант

*Когда у меня не будет ни
копейки, я обязательно поеду в
Казань.*

Владимир Маяковский

Под часами на улице Баумана назначают встречи, и я встречалась там с друзьями. Как раз оттуда подземный переход и ведет в сторону Старо-Татарской слободы. Но можно отправиться и на улицу Петербургскую, где пешеходная часть стилизована под улочки Санкт-Петербурга с помощью мостиков, витых оград, ротонды с отсылкой к Казанскому собору. В начале улицы установлен памятник Льву Гумилеву, а в самом конце

разместилась экспозиция исторических трамвайных вагонов, Театр кукол и комплекс «Туган авылым».

Здание Театра кукол «Экият», возведенное в 2012 году, похоже на большой волшебный замок с витражами, белокаменными башенками, колоннами и фигурками сказочных персонажей. Летом площадь перед театром украшают цветочные композиции и скульптуры.

Напротив театра – Национальный комплекс «Туган авылым». Он представляет собой стилизованную татарскую деревеньку с украшенными резьбой деревянными домами, мельницей, баней, мечетью, прудом с мостиком. На территории комплекса работают кафе и рестораны, сувенирные магазины, где можно купить изделия ручной работы, изготовленные татарстанскими мастерами, здесь же можно примерить национальные костюмы и посетить один из мастер-классов.

Те, у кого остаются силы после долгих прогулок по Казани, могут отправиться и на противоположный берег реки Казанки, к центру семьи «Казан», расположенному на правом берегу. Дворец бракосочетаний, построенный в 2013 году, – весьма популярное туристическое место: здесь работает смотровая площадка, и с высоты 32 метров открывается панорамный вид на русло реки Казанки, Волгу, кремль, старую и новую части Казани. У скульптурных композиций «Он и она», установленных рядом, принято фотографироваться и загадывать желание. Скульптурные композиции изображают пару крылатых белых барсов (геральдический символ Татарстана) с детенышами и пару мифических драконов-зилантов с малышами.

Кто же такой мифический дракон Зилант, символ Казани?

Здесь он встречается повсюду – и на гербе города, и в качестве декоративных элементов в разных частях столицы Татарстана. Его статуя красуется возле одного из входов в метро у кремля, он держит чашу фонтана в парке Тысячелетия, и даже монастырь называется Зилантовым, не в честь дракона, конечно.

По одной из легенд, воздвигли на горе крепость. Но люди боялись выходить за ее стены, там обитали огромные змеи, настоящие драконы! Собрал хан приближенных, задумались: что же делать с эдакими тварями? Решили змей сжечь. Натаскали побольше дров и хвороста к змеиному лежбищу, а самый храбрый из юношей вскочил на коня и поскакал с факелом, чтобы зажечь костер. Юноша погиб, набросился на него самый большой змей и – что там делают змеи? Загрыз, наверное, или задушил. В общем, пал паренек смертью храбрых, и не зря – он успел поджечь хворост, и огонь уничтожил всех змей.

Согласно другой легенде, на месте основания Казани правил змеиный царь по имени Зилант, наводивший ужас на жителей. Однако нашелся батыр, вступивший с ним в схватку. Долго шел бой, но юноша победил, отрубив голову Зиланту. Правда, и сам погиб.

Вот только почему на гербе не храбрый воин, рубящий голову, а сам дракон – вопрос. Наверное, не все так просто было в старых историях? Оказывается, это так и есть. По третьей легенде, основателям Казани (по одной из версий волшебнику Хакиму) удалось договориться со змеиным царем. И Зилант стал оберегать город от недругов. Долгое время мифическому дракону это удавалось.



Дракон Зилант

Лишь Иван Грозный со своим войском взял неприступную крепость. А дракон... он спрятался на дне озера Кабан и охраняет спрятанные там несметные сокровища царицы Сююмбике!

А на Зилантовой горе основал Иван Грозный монастырь.

Белокаменный, похожий на множество других подобных монастырей, вот только бóльшую часть времени безлюдный, никого не встретишь на его территории. Лишь в праздничные дни появляются на территории люди. А всего-то 3 км от кремля. Троицкий собор монастыря, построенный в 2006 году, – точная копия одноименного собора в Троице-Сергиевой лавре.

Городские легенды Казани

Одно из самых известных мистических мест Казани – Черноярский пассаж на Кремлевской улице.

Приобрел купец Черноярв землю под строительство и начал строить свой пассаж, кои в других городах давно стали популярны. Но мешал ему невзрачный домик, мешавший объединить Черноярский пассаж в единое здание. Владелец домика, купец Вениаминов, уже согласился уступить место, да жена категорически отказалась. Увы, не было в этой истории ни папы римского, решившего проблему с палаццо Алтьери в Риме, просто «вписав» домик несговорчивой синьоры в здание дворца, ни мудрого купца Рукавишникова из Нижнего Новгорода, так же вписавшего домик тетушки в шикарную усадьбу-дворец. Здесь поступили проще: однажды ночью домик сгорел дотла. Пожар и пожар, бывает, что ж теперь... Вот только дальше случились странные происшествия.

Как только строители начали работы на освободившемся месте, их бытовка неожиданно сгорела, и погибли двое мастеров. Остальные категорически отказались продолжать работу. Все бормотали о «даме в красном». Через полгода в своей комнате на верхних этажах пассажа угорел старший сын Черноярова. Тут уж следствие вели со всей пристрастностью, свидетелей допрашивали. И один рассказал, что в тот день столкнулся в пассаже со странной женщиной, одетой в длинное красное платье. Она бесцельно бродила по коридорам здания, словно в трансе. Лицо скрыто вуалью, руки в длинных перчатках... На вопрос, не нужна ли ей помощь, женщина рассмеялась «странным, нечеловеческим голосом», и свидетель быстренько ретировался.



Казанские улицы

После нескольких последующих пожаров в городе заговорили о Красной Даме, являвшейся среди пламени. Люди уверяли, что это призрак жены Вениаминова, которая отказалась продавать домик и погибла в ту ночь при пожаре. Теперь мстит ее призрак, устраивает пожары.

Чернояров до революции жил во флигеле, примыкающем к пассажу. Позже он уехал за границу, но пожары продолжались, и непременно хоть один человек, да погибал. В 1919 году, говорят, при пожаре погибли 7 человек, в последующие годы огонь тоже уносил жизни. А городская легенда рассказывает, что по вечерам на улице останавливается женщина в красном и долго смотрит через стекло внутрь пассажа.

На улице Воздвиженской находится дом, построенный в XVIII веке для купца Петра Каменева. Купец был человеком уважаемым, даже городскую думу возглавлял одно время, да, к несчастью, скончался в возрасте 36 лет.

Сын Каменева Гавриил писал неплохие стихи, но в коммерции не преуспел и разорился, быстро промотав отцовские деньги. Женившись по расчету, дел своих так и не поправил и в 31 год все глубже погружался в депрессию, пока его не нашли мертвым на могиле отца. Причину смерти установить не удалось.

В доме открыли приют для сирот, после революции здесь был отдел ЧК, и понеслись по городу новые легенды. По одной из них

в доме существует замурованная комната, где когда-то мучили арестованных, по другой – есть там комната, где произнесешь свое желание – и оно сбудется.

А ночные сторожа рассказывали о призрачных силуэтах, которые однажды даже вовремя их разбудили, когда в дом пытались залезть воры.

Из красивого особняка Кекина на улице Горького по ночам выбегает дяденька в кальсонах. Поговаривают, что это призрак вора, которого владелец дома (кстати, построенного на спор всего за пару месяцев) застал на месте преступления и прибил канделябром. А потом замуровал тело, чтобы скрыть убийство, и неупокоенная душа все пытается сбежать из дома.



Никольский собор



Церковь Иоанно-Предтеченского монастыря

В привидении особняка под номером 14 на той же улице Горького ровно в 17.00 видят темную фигуру, которая одним напоминает монаха, другим вообще смерть. Привидение не хулиганит и не издает звуков, просто появляется в разных местах дома, и даже на крыше, и сразу исчезает.

В доме №9 по улице Большая Красная случилась пара смертей от ужаса. Одного молодого человека обнаружили совершенно седым. По слухам, в этом доме покончил жизнь самоубийством коллежский ассессор Тимашев.



Чаша со смотровой площадкой

И с тех пор является впечатлительным господам и товарищам, вот только... не полностью. В воздухе появляется лишь голова – неудивительно, что у некоторых сердце такой картины не выдерживает.

В районе поселка Столбищи, по дороге в аэропорт, появляется призрак девушки в белом платье; якобы на этом месте когда-то разбился свадебный кортеж. А на бывшем кладбище Кизического монастыря, ныне парке, из дупла сосны, на которой выжжена буква «Г», выбирается призрак, прозванный Гальпеном. Это скелет, преследующий молодых женщин и девочек, а уж чем они ему не по нраву – неизвестно.

Я уже боюсь советовать, где жить и где есть: только рассказала в книге «Уютная Россия» про ярославский ресторан «Собрание», как приехали – и полностью разочаровались, хотя неделю назад, да и после нас, и в прошлые визиты все было прекрасно. Так же и с гостиницей «Московская Застава» в Костроме – я уже рассказала об абсолютно противоположном опыте у нас и у семьи сына.

Но так как без этого нельзя, рассказываю. Главное, не ругайте сильно, если наши вкусы не совпадут или просто не повезет!

Где есть в Казани

Главная привлекательность всех путешественников, которую любят и казанцы, – это **рестораны сети быстрого питания «Тюбетей»** с татарской кухней, одно расположено прямо на Баумана. Здесь интересная интерпретация татарской кухни, например кыстыбургер.

* * *

«Алан Аш». Сетевое кафе татарской кухни с открытой раздачей и демократичными ценами, одно расположено на территории комплекса «Туган Авылым», второе возле озера Кабан.

* * *

«Чирэм» – один из ресторанов национальной кухни, расположенных в здании присутственных мест кремля. Название ресторана переводится с татарского как «травы», что полностью оправдано интерьером и богатым выбором травяных чаев в чайном ателье. Стены украшает мазанка с оттисками трав, произрастающих на территории Татарстана, – душицы, чертополоха, пшеницы, пижмы, борщевика; за барной стойкой также можно видеть засушенные травяные букеты. В чайном ателье гостям предложат более 30 видов чая для самых разных поводов.

* * *

Халяль-чайхана «Мархаба» – заведение с аутентичным интерьером и национальной кухней на пешеходной улице Баумана у Никольского собора. Здесь мозаичные картины на входе и фестончатые арки с мусульманским колоритом. Кроме чисто татарской кухни кухня тюркских народов.

* * *

Ресторан Milli в отеле «Мираж» – это татарская кухня в современном прочтении и один из лучших видов на кремль, особенно с террасы в летнее время. Цены уже совсем другие, здесь авторская кухня: используются органические продукты халяль местных фермерских хозяйств.

* * *

Ресторан-пиццерия Basilicona Баумана с аутентичной итальянской пиццей в исполнении Джустино Канзано. С шефом и хозяином я знакома, и это место для меня – маленький настоящий уголок Италии.

* * *

Кофейня «Бинхармс» – сеть кофеен пришла из Набережных Челнов, сегодня казанцы здесь встречаются за кофе, приходят на бизнес-ланч, в центре она расположена, на ул. Пушкина, 29а. В каждой кофейне сети разная выпечка.

* * *

«Утка в котелке» (ул. Дзержинского, 13) – ресторан высокой кухни (европейской) с соответствующими высокими ценами и великолепным меню, повар, учившийся в Италии, делает итальянское джелато.

* * *

* * *

Ресторан «Пир» (ул. Хади Такташа, 54а) – еще один очень дорогой ресторан, где вы можете заказать блюдо, которого нет в меню, и вам приготовят.

* * *

Кафе «Сказка» (ул. Баумана, 58, почти на пл. Тукая) – совершенно другая ценовая категория, это, по сути, столовая, никаких изысков, но сюда ходят семьями с 1970 года.

* * *

Ресторан «Итле» – сеть мусульманских халяльных кафе с

великолепным мясом (никакой свинины), никакого алкоголя, последнее время цены сильно поднялись. Во время Рамадана могут до темноты не доставить блюда по доставке.

* * *

Заведений на все вкусы множество, здесь только небольшая их часть из личного опыта и по советам казанских друзей.

А вот где жить, я вряд ли подскажу, ибо и отелей, и отзывов множество: от пятизвездочных до мини-отелей. Долгое время я останавливалась в отеле «Джузеппе» на улице Кремлевской, хозяин его был личностью легендарной. Синьор Джузеппе Спарта превратил старинный особняк в прекрасный отель с чисто итальянским духом, он сам неизменно выходил утром сварить постояльцам кофе, пек пиццу. Он был невероятно колоритным, широкой души человеком. Однажды он пришел на мою встречу с читателями в Казани, всех переполошил и устроил форменный беспорядок; извинившись, что торопится на встречу, он поинтересовался а сколько экземпляров новой книги купил итальянский консул? И услышав, что шесть, гордо заявил на кассе: «Мне десять!» Увы, человека, который был настоящей достопримечательностью Казани, уже нет с нами. И отель теперь ничем не отличается от прочих своего класса, там больше нет итальянской души.



Три возраста Казани

Без сомнения, хорош 5-звездочный отель «Шляпин» в самом центре; далековато от центра, но комфортно в 5-звездочном «Корстон Клуб», в центре 4-звездочный «Корстон Тауэр». В наш самый первый приезд в Казань лет двадцать назад вариантов было немного, и мы останавливались в гостинице «Татарстан», которая живет и здравствует до сих пор. Здесь могут достаться хорошие виды на город из номера, и сами номера спустя двадцать лет радуют. Увы, из личного опыта больше ничем поделиться не могу, все поездки были деловыми, так что для туристической поездки, возможно, подойдет что-то другое.

К Коту Казанскому на пельмешки

*Ашнын тэме тоз белэн, мажлес
яме сюз белэн.*

*Застолье без красного словца –
что пища без соли.*

Татарская поговорка

Первый этнограф казанских татар Карл Фусс рассказывал о татарском гостеприимстве: первым делом гостя плотно кормили, каждого, переступившего порог, поили чаем с перемячами и

разнообразными пирогами.

Считается, что вяленую конину придумали татаро-монголы: во время походов они клали ее под седло и весь поход питались теплой солониной, пропитанной потом коня, и стали вялить гусей. Но в отличие от татаро-монголов, волжские булгарские татары вели оседлый образ жизни, занимались земледелием и животноводством, поэтому кухня их развивалась другим путем: супы и пироги, например зур бэлиш (большой пирог), который состоит из говядины (телятины), картофеля, лука, бульона, перца, соли. В зур бэлиш закладывается еще и мясо гуся.

Но вяленое мясо, тем не менее, остается важнейшим продуктом. Гусь – каклаган каз – один из главных деликатесов Татарстана. Сыровяленых гусей и уток можно купить на рынке целиком или в разделанном виде в магазинах, даже в качестве сувениров. Гусей готовят в большинстве ресторанов. «Гусиный хамон» различается по вкусу и текстуре, есть даже подарочные шикарно оформленные наборы.

Связь с едой заложена в самом названии Казани: своим именем город обязан элементу кухонной утвари («казан» – котел). По легенде колдун посоветовал булгарам построить город там, где без всякого огня будет кипеть врытый в землю котел с водой. Такое место было найдено на берегу озера Кабан. Эта легенда, ставшая основной версией, основана на предположении, что на древнебулгарском (как и на современном татарском) «котел» назывался «казан». Отсюда якобы и пошло имя города Казань.

Расцветом казанской кухни считается XIX век, когда в ней соединились русские, татарские обычаи и традиции народов Поволжья.

Путешественники, приезжавшие в Казань, удивлялись необычным блюдам, непривычным сочетаниям продуктов. От булгар казанцам остались катык (напиток из кислого молока), бал-май (масло с медом), кабартма (высокие пышки), из русской кухни пришли щи, из украинской – борщ, от узбеков – плов, от китайцев – чай.

Уже упомянутый профессор Казанского университета немец Карл Фукс писал: «Главное угощение татар – чай, которого надобно выпить не менее четырех чашек. Потом ставят на стол каймак (густые вареные сливки), малиновую пастилу и жареные тоненькие лепешки. От всего этого надобно непременно отведать».

Повседневный стол Фукс описывал так: «Обыкновенно пища у богатых казанских татар состоит в следующем. Утром рано пьют они чай и при этом едят маленькие сдобные пирожки с говядиной, называемые перемядж (перемячи). В полдень к обеду

подают пельмени с говядиной и кислым молоком (казан-бик-мясы); или плов, из суховаренного сарачинского пшена с изюмом; круглый пирог, называемый балыш, с мясом и сарачинским пшеном; причем подают солёные огурцы; жареного гуся или утки с картофелем; варёную говядину с хреном или с сырою кислую капустою; урюк, сначала обданный варом, и прохладённый (рык); чай с маленькими сдобными пирожками, называемый баурсак. В 6 часов вечера снова пьют чай со сливками и сдобными пирожками. Ужин состоит из пельменей и лапши».

Так что не зря я назвала так эту главу, ведь как же в Казани – и без пельмешек. А уменьшительно потому, что пельмени казанские я... не люблю. Вроде и готовят их как везде, но не сложилось! Но однажды с представительной делегацией дипломатов мне пришлось отужинать в пафосном ресторане национальной кухни (ругаемом в то время всеми казанцами без исключения). На вопрос соседа, что я порекомендую из меню, я подумала и посоветовала «пельмени для жениха» – очень мелкие казанские пельмешки. В итоге мой сосед наворачивал их от всей души, а потом еще отдельно поблагодарил меня за совет, потому что остальные с трудом продирались сквозь непривычные итальянскому желудку национальные кушанья. Так пельмешки и реабилитировались!

Но вернемся к немцу. О пище мещан Фукс писал: «Утром они пьют чай с калачами, за обедом едят лапшу с говядиной или пельмени». О пище татарских крестьян: «Утром ржаная мука, варёная в воде с солью (баламык или талкан); за обедом – салма, состоящая из раскрошенного теста с бараньим жиром; а летом – кислое молоко или каймак из гречневой муки в скоромном масле; вечером – опять болтушка из ржаной муки. По праздникам – баранина. В праздник же, называемый джиен, и на свадебных пиршествах употребляют лошадиное мясо».

Приготовлением пищи занимались обычно женщины. Еще до рассвета шли они в кухонную часть дома – почмак, где разводили огонь в печи. А вы думали, откуда всем известное название эпочмак?

Особенностью татарской печи был вмазанный или подвижный котел, там варили шулпу (суп), боламык (мучную болтушку), пекли коймак (оладьи), кабартма (пышки). В суп часто клали кусочки теста – умач. (Рассказывая, как готовить лапшутокмач, старая повариха то и дело приговаривала: «И помешиваешь шулпу»). Я все пыталась понять, о чем она, оказалось, это суп!)

По праздникам на столе царили бэлиши – большие пироги из пресного теста с начинкой из мяса, пшена, риса, лука. Круглые

бэлиши напоминали верх степной кибитки, отверстие на их вершине называлось «тонлек» (дымовое отверстие в юрте). В отверстие для сочности заливали бульон.

Маленькие пирожки – беккены – пекли из кислого теста. Но королевой пирогов всегда была губадия, в которой слоями выкладывали мясо, рис, изюм, красный творог (корт). Мясную начинку могли заменить пастилой. Есть было принято сидя на саке или на полу, тогда расстилались стеганные подстилки для сидения, но постепенно обедать и ужинать стали по-европейски, за столом.

Раскусишь казанский эчпочмак, если он, конечно, правильно приготовлен, и обжигаясь бульоном. Тут тебе и мясо, и картошка, и первое и второе одновременно. А губадию вообще люблю нежной любовью, это восхитительный пирог с великолепным вкусом.

Православное население из 365 дней года более 200 дней постилось. Важным атрибутом русского стола были щи. «Добрая жена да жирные щи – другого добра не ищи», – говорили старшие, желая благополучия молодоженам. Щи были разные – кислые (из шипучего овощного кваса), пустые (без мяса и масла), мороженые, свежие (из свежей капусты), крапивные, ленивые (из нерубленной капусты), суточные (выдержанные в течение суток на печи). Готовили вареники с капустой, печеную тыкву, кислую капусту со свеклой, пельмени с мясом. Совместную еду называли трапезой, ужин – вечерей. Трапезу предваряла молитва перед вкушением пищи.

«Обыватели нередко устраивали пред своими домами семейное чаепитие, – писал во второй половине XIX века журналист Н. Я. Агафонов. – Самовары стали тогда распространяться даже среди небогатого населения». Любители чая специально ходили за липовым углем в оптовый магазин и на склад Перцова. Этот уголь рекомендовали как «самый лучший для самовара, легко разогревающий и не дающий угара».

Главным торговым местом в Казани был Гостиный двор, заново отстроенный после пожаров и занявший целый квартал. В нем был «толкучий рынок» с молочным, медовым, овощным, чайным рядами. Основным местом продажи овощей, фруктов и ягод с 40-х годов считалась Николаевская площадь.

XIX век стал временем расцвета трактиров: если в 1804 году в Казани насчитывался их всего десяток, то к концу века уже 160. Меню не отличалось от прочих трактиров в российских городах: холодная белуга, осетрина с хреном, солянка из почек, жареный поросенок, телятина, ботвинья с осетриной и сухим тертым балыком, мясные, рыбные и овощные пельмени, жареные мозги

на черном хлебе, требуха с огурцами.

К середине XIX века в Казани стали открывать «ресторации». В них подавали европейскую и французскую кухни, разнообразные деликатесы, а прислуживали не привычные трактирные половые, а официанты во фраках. Самыми популярными были рестораны «Черное озеро», «Яр», «Славянский базар», «Пале де Кристаль». Их меню печатались в газетах, приглашали на «ботвинью с осетриной и цветную капусту с польским соусом, жаркое с салатом и малосольными огурцами, крем-брюле», а также «селянки из рыбы и телятины а ля крем» и «бульи» под хреновым соусом.

Вы уже чувствуете голод?

Все было по-современному. Вот, например, владелец ресторана на Николаевской площади нахваливал в газете свое заведение: «Отпускаются на дом обеды, при ресторане имеются биллиарды и кегли». Реклама ресторации на Черном озере гласила: «получены свежие устрицы, морские рыбы – кефаль, соль и тюрпо, а также московская телятина. Ежедневно блины, обеды и ужины по карте. Принимаются заказы на обеды, ужины с сервировкой и прислужгой». Кейтеринг, по-современному.

Посетители попроще обедали и ужинали в городских столовых. В справочной книге «Вся Казань» Н. Г. Шебуева значится 17 столовых, из них 9 мусульманских и одна еврейская. Мусульманские столовые располагались в татарской части города, за речкой-каналом Булак, популярными заведениями были чайные.

Интересно, что, в отличие от многих других мест, специи в местной кухне использовались с давних времен, в первую очередь черный перец, ведь здесь проходил один из маршрутов Великого шелкового пути.

И сегодня в Казани можно найти заведения на любой вкус. От татарской кухни до итальянской, русской, смешанных стилей и всего прочего, что легко найти в любом большом городе.

Но татарская кухня, как и русская, не ищет легких путей. Приготовить что-то на бегу, на скорую руку точно не получится. Но мы же попробуем? Ведь это одна из самых интересных гастрономий России!

РЕЦЕПТЫ

1. Токмач

С этим блюдом я знакома очень давно. Была у нас в городе одна столовая, чисто забегаловка. Но шел туда весь город, потому

что такого супа-лапши нельзя было поесть больше нигде. Заведение было чисто татарское, и татары, от приехавших из деревни до бизнесменов, шли туда на токмач. А наравне с ними и русские. Это совсем не тот суп-лапша, что готовят в маленьких городках где-нибудь во Владимирской области: оранжевая, наваристая, ложка стоит. Токмач был совсем другим – золотой, с пухлыми лентами лапши, прозрачный и почему-то легкий. И подавался он по правилам совсем по-другому: курица с картошкой на отдельном блюде, а наваристый прозрачный бульон с щедрой порцией лапши – в другом. Почти как испанский косидо мадриленьо! Хозяйку – крупную, всегда улыбчивую женщину, никто не звал по имени, исключительно «апа», как уважаемую старшую сестру. Столько лет прошло, и нет давно того заведения, а токмач помнится.

Ингредиенты:

ДЛЯ ЛАПШИ:

200 г муки

1 яйцо

125 мл кипяченой прохладной воды

½ ч. л. соли

ДЛЯ СУПА:

4 л воды для супа

6 средних картофелин

1 курица примерно на 500–700 г

соль и перец по вкусу

зелень по вкусу (петрушка, укроп),

нарезанная мелко для подачи

Кладем нарезанную порционно курицу в кастрюлю, заливаем водой, примерно 4 литра. Можно брать любые части курицы, но косточки обязательно.

Пока готовится курица, делаем тесто.

В глубокую миску разбиваем яйца, подсаливаем и вливаем воду.

Частями всыпаем муку и замешиваем тесто. Оно должно быть упругим, не слишком мягким и не липнущим к рукам.

Перекладываем тесто на рабочую поверхность, посыпанную мукой, еще немного вымешиваем, накрываем и оставляем на 15–20 минут расстояться. Оно станет немного пышнее.

Бульон варим как обычно, снимаем пенку, как закипело, убавляем огонь и варим на среднем огне (между маленьким и средним) примерно час.

Через 30 минут опускаем очищенную луковицу, примерно за 15 минут до окончания варки – очищенный, нарезанный по вашему вкусу картофель: если нарежете слишком мелко – не

получится выложить на блюдо.

Как убавили огонь, возвращаемся к тесту. Чуть-чуть вымешиваем, затем берем скалку и раскатываем тонкий круг. Чем тоньше – тем нежнее будет лапша.

Начинаем нарезать. Складываем раскатанный пласт теста вчетверо и делим на полосы шириной примерно 5 см.

Берем острый нож. Одной рукой придерживаем самый краешек полосы, а другой шинкуем тонкую лапшу, отодвигая вторую руку от края полосы. У кого нет опыта, режем медленно, чтобы не порезаться острым лезвием. Лапшу периодически поднимаем и бросаем на рабочую поверхность – так она не будет липнуть и станет более рассыпчатой.

Как только картофель сварился, вынимаем лук и выкладываем в бульон лапшу.

Это надо делать осторожно, переложите – будет каша, а не суп.

Перемешиваем и оставляем на 10 минут на небольшом огне.

Выключаем огонь и оставляем настояться 5 минут.

А теперь подаем по правилам, выложив курицу и картошку на одно блюдо, а бульон с лапшой, посыпав зеленью и поперчив по вкусу, отдельно.

2. Полбяной суп с гусем – старинное татарское блюдо

Блюда из гуся или утки – до сих пор главное украшение праздничного стола. В старые времена существовал обычай «Каз әмәсе»: в ноябре при первых морозах начинали вялить и засаливать гуся, затем готовили из него супы, в первую очередь такой полбяной или гороховый. Мясо заготавливали впрок, к Новому году. Фаршировать черносливом и прочими фруктами стали лишь в советское время, в старину запекали или делали зур бәлеш (картошка, лук, мясо и пресное тесто), как правило, в дровяной печи.

Ингредиенты:

400 г гусятины

150 г полбяной крупы

250 г картофеля

1 небольшая морковка

1 небольшая репчатая луковица

20 г топленого масла

соль, перец по вкусу

Мелко нарезаем мясо гуся и отправляем вариться примерно на час.

Когда мясо сварится, бульон подсаливаем, всыпаем полбу и

продолжаем варить.

Через 10–15 минут кладем мелко нарезанный картофель, лук, морковь и варим до полной готовности.

Подавать можно с рубленой зеленью.

3. Тутырма – домашняя колбаска

Этот национальный деликатес готовят из субпродуктов: сердца, легких и печени. Иногда из мясного фарша (жирная говядина или баранина). Крупа, как правило, рис, но некоторые заменяют его на гречку или пшеничную крупу.

Ингредиенты:

300 г говяжьей печени

300 г сердца

300 г легкого

100 г риса

2 говяжьих кишки для оболочки по 50–60 см длиной

3 луковицы

соль, перец по вкусу

Говяжьих черева хорошо промыть, вывернуть и промыть несколько раз в соленой воде. Затем ополоснуть 3–4 раза.

Один конец завязать ниткой. Не надо никаких отдельных манипуляций, только завязать ниткой.

Субпродукты промываем и пропускаем через мясорубку с луком. Добавляем рис, солим, перчим. Вливаем немного воды или любого бульона, так, чтобы фарш-начинка был жидким. Перемешиваем.

Наполняем оболочку фаршем, не слишком туго, потому что рис набухнет при варке и оболочка порвется.

Выпускаем воздух и туго завязываем второй конец.

Выкладываем в кипящую в кастрюле воду так, чтобы полностью покрыть водой и оставалось в воде еще много места. Опускаем колбасу и варим 10 минут. Затем иголкой делаем 2–3 прокола и варим еще 40–50 минут на медленном огне.

Во время варки, если вода будет выкипать, переворачиваем колбасу.

4. Классическое азу по-татарски

Считается, что название «Азу» произошло от слова «аздык» и означает просто пищу. Хотя есть варианты и со свиной, и с бараниной, настоящее азу делают только из говядины.

Ингредиенты:

500–600 г говядины (мякоти)

400 г картофеля

3-4 соленых бочковых огурца
2 ст. л. томатной пасты
1 средняя луковица
1 средняя морковка
½ острого красного перца
2-3 зубчика чеснока
соль и перец по вкусу
3-4 веточки петрушки
растительное масло для жарки

Овощи моем, очищаем (картофель от кожуры, перец от семян и т. д.). Говядину, морковь, свежие овощи и соленые огурцы нарезаем брусочками.

Нагреваем в сковороде растительное масло, обжариваем говядину со всех сторон 5-7 минут. Добавляем томатную пасту и тушим еще 10 минут.

Отдельно обжариваем в растительном масле лук (до золотистого цвета), затем добавляем картофель и жарим на медленном огне до готовности.

Отдельно пассеруем соленые огурцы с морковью и перчиком.

Все подготовленные продукты складываем в сковороду с высокими бортами или в сотейник, солим, перчим.

Добавляем мелко нарезанные чеснок и петрушку.

Тушим все вместе 15 минут под крышкой на среднем огне.

5. Тутырган тавык – курица, фаршированная молоком и яйцом

Ингредиенты:

1-1,2 кг курицы для фарширования:

8-10 яиц

50 г сливочного масла

150 мл молока или сливок

соль и перец по вкусу

Курица нужна та, что быстро готовится, упитанная, с цельной кожей.

Кожу на шейке оттягиваем к грудке, отрезаем шейку, сохраняя неповрежденной кожу.

Если курица непотрошенная, делаем надрез на брюшке, удаляем внутренности. Разрезы на тушке (у потрошенной тоже) зашиваем мелкими стежками белыми нитками.

Спереди, начиная от горловины, осторожно, чтобы не порвать, отделяем кожу от мяса тушки.

Затем со стороны горловины надуваем кожу. Если надулась хорошо – можно фаршировать, если нет – ищем, где остались отверстия, и зашиваем.

Яйца легко взбиваем, солим, перчим, вливаем молоко и хорошо перемешиваем.

Полученную смесь вливаем ложкой между кожей и мясом курицы. Чтобы смесь не протекала в тушку, нужно шею заправить внутрь.

Залив курицу, шейное отверстие крепко связываем. Чтобы не лопнула кожа и сохранилась форма, курицу заворачиваем в салфетку и опускаем в слабо кипящую подсоленную воду.

Следить надо очень внимательно: если кожа лопнет, вся фаршировка вытечет.

Варим на медленном огне полтора часа.

Как только курица вздуется, прокалываем осторожно кожу тонкой иглой в 2–3 местах, чтобы выпустить воздух.

Готовую курицу разрезаем так, чтобы фарш не выпадал.

Фаршированная курица режется на четыре части и подается в горячем виде. Получаются две задние ножки и две передние, которые заполнены получившимся омлетом.

Перед подачей курицу можно поставить в духовку, чтобы зарумянилась.

Подают горячей с картофелем или с рисом.

Согласитесь, очень необычное блюдо!

6. Кыстыбый – лепешки с начинкой

Я его люблю нежной любовью и всегда, возвращаясь домой после процесса в казанских судах, я заезжала в кулинарный отдел супермаркета «Бахетле» и закупала эчпочмаки и кыстыбый. Эчпочмак превращался в полноценный обед в дороге, а кыстыбый обязательно везла домой. Даже такие, недомашние, они были вкуснейшими.

Ингредиенты:

1 яйцо

130 мл молока

50 г сливочного масла

½ ч. л. соли

320 г муки

Пшеничную муку просеиваем через мелкое сито для обогащения кислородом, тогда получится более воздушная выпечка.

Сливочное масло растапливаем, остужаем, яйцо с солью взбиваем.

Слегка подогреваем молоко, добавляем к яйцу, перемешиваем.

Добавляем масло, снова хорошо перемешиваем.

Всыпаем примерно треть муки, перемешиваем лопаткой,

затем начинаем замешивать тесто руками. Оставшуюся муку подсыпаем понемногу.

Тесто должно быть мягкое, эластичное, но не тугое. Готовое тесто заворачиваем в пленку и оставляем на полчаса расстояться. Смотрите по консистенции теста, возможно, придется чуть добавить или чуть убавить указанное количество муки.

Для приготовления кыстыбый тесто делим на равные части в зависимости от размера сковороды. Каждую часть раскатываем очень тонко и быстро обжариваем на сухой сковороде с двух сторон до румяности.

Начинаем лепешки-кыстыбый, пока они горячие. На одну половину лепешки выкладываем начинку, закрываем второй половиной и не защипываем! Сверху кыстыбый смазываем сливочным маслом.

Чтобы лепешки не ломались и в них легко можно было завернуть начинку, очень важно выбрать оптимальный нагрев сковороды.

Лепешки должны жариться быстро, но в то же время не подгорать. Первое время они могут ломаться или, наоборот, тесто не подрумянится, но со временем руку набьете, и они будут готовиться легко. Это

идеальный перекус или второе блюдо. Принято подавать их с бульоном или с чаем.

Начинка бывает разная – овощи, сыр, каша, самая популярная – картошка.

В этом случае просто делаем необходимое количество картофельного пюре привычным для вас способом, с молоком и сливочным маслом, тогда кыстыбый будет очень нежным.

7. Губадия – татарский свадебный сдобный круглый пирог с многослойной начинкой

Начинка традиционно состоит из корта (жареного творога), отварного рассыпчатого риса, рубленого яйца, распаренного изюма (урюка или чернослива), говяжьего фарша с пассерованным репчатым луком.

И в сладком, и в мясном вариантах обязательно должны быть сухофрукты. Изюм, урюк, чернослив, по старым поверьям, являются оберегами от всего плохого. Особый смысл вкладывается даже в количество слоев начинки. Оно обязательно должно быть нечетным.

Есть обычай: сколько слоев у губади, столько дней жених сможет оставаться в доме невесты.

По мастерству приготовления этого пирога судили о готовности вступления в брак: если девушка научилась печь

губадию, ей пора замуж. Испечь пирог нужно было так, чтобы он полностью пропекся, а дно оставалось сухим. Для приготовления губадии можно использовать как дрожжевое, так и пресное сдобное тесто. Подают в горячем виде.

У губадии начинка должна быть равномерной, слои одинаковыми, четкими, рассыпчатыми и в то же время сочными за счет большого количества масла. Кусок губадии кладут на тарелку и едят ложкой.

Ингредиенты:

1-1,2 кг обычного теста

800-1000 г мяса

250 г готового сухого творога-корта

300-400 г риса

250 г изюма

6-8 яиц

300-400 г топленого масла

1 луковица

соль и перец по вкусу

крошка (далее дается рецепт)

немного молока для смазывания пирога

Тесто раскатываем двумя кругами: один побольше формы для запекания, второй потоньше и поменьше. Кладем первый на смазанную маслом сковороду-форму и сверху смазываем маслом.

На тесто выкладываем готовый творог– корт. На него ровным слоем кладем отваренный рис. Теперь пропущенное с луком через мясорубку поджаренное мясо, на мясо снова слой риса, на рис – круто сваренные, мелко нашинкованные яйца и опять рис.

Сверху выкладываем слой распаренного урюка, изюма или чернослива. Затем всю начинку обильно поливаем топленым маслом. Начинку закрываем вторым тонким слоем раскатанного теста, защипываем зубчиками.

Духовку разогреваем до 180 °С. Губадию смазываем молоком и посыпаем крошкой.. Печем 40–50 минут.

СУХОЙ ТВОРОГ-КОРТ

Доводим молоко до кипения, вливаем катык (простоквашу) и продолжаем кипятить. Через некоторое время в кастрюле образуется творог, который кипятим до покраснения, затем добавляем немного сахара и продолжаем кипятить. Корт будет готов, когда выкипит вся жидкость.

Перекладываем в другую посуду и охлаждаем. Оставшийся корт подают отдельно со сливочным маслом.

КРОШКА

250 г сливочного масла
500 г просеянной пшеничной муки
20–30 г сахарного песка

Все вместе аккуратно растираем руками в крошку, муку добавляем постепенно.

8. Кубете – традиционный пирог

Ингредиенты:

100-150 мл бульона
3 картофелины
1 яичный желток
500 г любого мяса по вашему вкусу (включая курицу)
2 луковицы
3 граненых стакана муки
1 ст. л. уксуса
180 г сливочного масла
15 мл сметаны
150 мл молока
соль и перец по вкусу

Мясо нарезаем мелко, солим и оставляем на пару часов в холодильнике. Так начинка пропитается солью и перцем, настоится и будет вкуснее.

В миску высыпает 2 стакана муки, натирает на терке замороженное масло. Перетирает в крошку.

Добавляет сначала молоко, перемешивает, теперь сметану.

Добавляет уксус и замешивает тесто. Сначала оно будет липким, но, замешивая, мы постепенно добавляем оставшуюся муку.

После замеса тесто покажется неоднородным, с крупинками, – это нормально. Скатываем в шар и отправляем в холодильник.

Через 15 минут достаем тесто и раскатываем в круг. Складываем конвертом и снова в холодильник.

Через 10 минут повторяем. После таких манипуляций тесто станет очень нежным.

ОТКЛАДЫВАЕМ ТЕСТО ОТДЫХАТЬ И ГОТОВИМ НАЧИНКУ.

Картофель нарезаем очень тонкими пластинами, лук – полукольцами.

2/3 теста раскатываем в круг размером больше формы для выпекания.

Форму смазываем маслом, выкладываем тесто, формируем бортики.

На тесто выкладываем слоем всё мясо, приминаем ладонью.

На мясо – пластинки картофеля, солим и перчим сверху.

Теперь выкладываем лук.

Раскатываем оставшуюся часть теста, укладываем сверху и защипываем края.

В серединке делаем дырочку для выхода пара.

Смазываем пирог сверху желтком. Некоторые закрывают дырочку неплотно небольшой луковицей.

Разогреваем духовку до 200 °С, ставим пирог. Печем 20 минут, затем вливаем в дырочку примерно половину бульона.

Печем еще 20 минут, вливаем оставшийся бульон. Вливаем аккуратно, но щедро, если бульон прольется, ничего страшного, не жалеем.

Чтобы бульон не выливался, как раз и используют луковку, затыкая дырочку.

Печем еще 20 минут, и пирог готов.

Картошку нужно резать очень тоненько, практически просвечивающими ломтиками, чтобы она хорошо пропеклась в тесте.

Оставляем пирог минут на 15 постоять, чтобы не вытекал бульон при разрезании.

9. Суп-лапша молочная с картофелем и луком

Ингредиенты:

300-350 мл молока

100 г картофеля

1 небольшая луковица

40 г готовой домашней лапши

10 г сливочного масла

соль, перец по вкусу

В кипящее молоко кладем нарезанный дольками картофель, репчатый лук, шинкованный кольцами.

Варим суп до полуготовности овощей, затем солим и всыпаем лапшу.

Варим еще 10 минут на медленном огне, затем заправляем сливочным маслом и подаем.

10. Пельмени для жениха – кияу пельмене

Эти пельмени по традиции лепит невеста, отсюда и название. Лепит она их для жениха и его родни очень-очень мелко. Считалось, что по этому блюду проверяют ловкость и кулинарное мастерство невесты. А еще чем мельче она налепит пельмени, тем крепче любит своего жениха. Родственники проверяли, работящая или ленивая невестка им досталась. По аналогии очень тонкую лапшу иногда называют «волосы невесты».

Ингредиенты:

ДЛЯ ТЕСТА:

600-700 г муки

250 мл воды

1 яйцо

щепотка соли

ДЛЯ ФАРША:

1 кг говядины (мякоти с жиром)

3 луковицы

1 зубчик чеснока

1 яйцо

50 мл минеральной воды с газом

соль, перец по вкусу

Жирную говядину или говядину с бараниной мелко режем и пропускаем через мясорубку с луком, чесноком, солью, перцем и яйцом.

Добавляем минеральную воду (тогда фарш будет особенно воздушным) и оставляем в холодном месте, чтобы настоялся.

Готовим тесто. Муку просеиваем и понемногу высыпая в холодную воду, замешивая тесто без комочков. Добавляем яйцо, солим и вымешиваем однородное крутое и вязкое тесто.

Готовое тесто разрезаем на 2–3 куса, лепим шары и оставляем на полчаса под пищевой пленкой.

Каждый шар раскатываем толщиной 1,5–2 мм. Металлической рюмкой или резцом, диаметром 2 см, вырезаем из теста кружки.

Кончиком ножа выкладываем в центр каждого кружка фарш. Края теста защипываем и соединяем в рожек.

Отвариваем как обычные пельмени. По традиции пельмени для жениха варят в крутом бульоне, сваренном из мясных костей с луковицей, петрушкой, морковкой, лавровым листом и перцем горошком. Подают также в бульоне или с бульоном, посыпанным зеленью.

11. Катык (простокваша из топленого молока) со свеклой или вишнями

Ингредиенты:

на 1 л молока 100 г закваски

Делаем топленое молоко, охлаждаем примерно до 40 °С и выкладываем закваску (простоквашу). Перемешиваем ложкой, заворачиваем в теплое полотенце, утепляем сверху и убираем в теплое место, стараясь не трясти. Через 8 часов убираем на холод.

Со свеклой: свеклу варим, очищаем, мелко нарезаем.

С вишней: удаляем косточки и разминаем ложкой.

Свеклу или вишню кладем в горячее молоко до закваски. Иногда вместе с закваской вливают в молоко стакан сметаны, тогда получается очень нежный катык, но при этом жирный.

12. Корт – сухой творог по деревенскому рецепту

Ингредиенты:

1 л ряженки

Берем кастрюлю с толстым дном. Вливаем ряженку и ставим на сильный огонь. Сразу начнет расслаиваться, ждем, пока выпарится лишняя жидкость.

Когда консистенция станет близкой к густой манной каше, убавляем огонь до среднего, варим, непрерывно помешивая.

Кашица со временем будет становиться более желтой или светло-коричневой. Вся влага испарится, и корт останется на сковороде в виде крупных кусков.

Важно не прерывать помешивание, когда влаги уже почти не останется. В этот момент убавляем огонь до минимума.

Остужаем и проворачиваем корт через мясорубку, можно и просто ступкой или лопаткой измельчить.

Готовый корт высыпаем в стеклянную банку и закрываем крышкой. Из литра напитка выходит емкость объемом 330 мл. Используем для губадии или ватрушки или просто подаем со сливочным маслом. Храним не более 5 дней.

13. Бал (медок)

Этот вкусный, ароматный напиток готовят для гостей.

Ингредиенты:

на 10 литров

2–3 кг меда

7-8 л кипяченой воды

100 г дрожжей

Свежий мед кладут в дубовую бочку и добавляют кипяченую воду, дрожжи, закрывают крышкой и оставляют при комнатной температуре на семь–десять дней.

Когда брожение заканчивается, выносят на холод. Бал может храниться полгода. Перед подачей на стол бал процеживают и подают в холодном виде.

14. Чак-чак

Разве можно забыть о чак-чак, который сегодня можно найти в любом городе, а лучше приготовить дома?

Чак-чак в старину готовили всей женской половиной семьи. Незамужние девушки раскатывали и нарезали тесто, замужние

женщины жарили кусочки, а пожилые хозяйки придавали сладости форму и занимались медовым сиропом.

По традиции чак-чак складывали горкой на блюде или делали из него маленькие фигурки. Лакомство хранится до трех недель, поэтому его всегда готовили впрок, но съедалось оно намного быстрее.

Ингредиенты:

1 кг пшеничной муки

10 яиц

20-30 г сахарного песка

щепотка соли

500 г топленого масла для жарки

На дно глубокого блюда разбиваем яйца, добавляем молоко, соль и сахар. Все перемешиваем и всыпаем муку. Аккуратно вымешиваем тесто. Делим его на кусочки весом по 100 г и раскатываем из них жгутики толщиной не более 1 см.

Теперь из жгутиков нам предстоит сделать шарики величиной с кедровый орешек.

Шарики жарим по фритюре, в сильно разогретом топленом масле.

Теперь готовим медовый сироп:

130 мл меда

120 г сахара

Смешиваем мед и сахар, доводим сироп до кипения и варим на среднем огне примерно 5 минут. Готовность сиропа определяем таким образом: капаем на спичку немного меда, и если стекающая со спички капля меда при остывании будет ломкой – сироп готов.

Заливаем чак-чак сиропом, тщательно перемешиваем, чтобы все шарики пропитались, и формируем на блюде горку влажными руками. Ставим на несколько часов в холодильник. Подаем к чаю.

Эпилог. В поисках мечты

Цель путешествия – это не посетить как можно больше чужих мест, а ступить на свою землю, как на чужую.

Гилберт Кит Честертон

Что мы ищем в путешествиях? Все отвечают на этот вопрос по-разному. Зигмунд Фрейд однажды написал: «Страсть путешествовать, конечно же, является проявлением желания быть свободным, родственным желанию подрастающих детей вырваться из дома. Когда человек видит море, пересекает океан, восхищается новыми городами и странами, которые столь долго были для него далекими и недостижимыми, то он чувствует себя героем, совершившим невероятно великие подвиги».

В путешествии, далеко и длинном или коротком, на выходные, все меняется, и мы не только узнаем что-то новое о мире, но и о себе. Мы ступаем на тропу неизведанного, ведь никто не знает, что ждет нас за углом незнакомой улицы, какие люди окажутся с нами в купе поезда или в кресле самолета. Мы все пишем истории своей жизни, и лишь от нас зависит, как мы их рассказываем, не потому ли так душевны ночные разговоры в поезде с людьми, которых мы, скорее всего, никогда больше не увидим?

Путешествия – это интрига, это предвкушение, это ожидание счастья. Иногда говорят, что, уезжая, мы бежим от чего-то. Возможно, так и есть. Но еще мы бежим за мечтой, той, что всегда ускользает, а мы надеемся однажды поймать.

Еще говорят, что мы всегда берем с собой себя. Но путешествие при этом – возможность измениться, ведь в тот самый миг, когда мы открываем двери и смотрим на путь-дорогу в неизведанное, мы меняем себя и меняем историю своей жизни.

Нам повезло. Мы так долго ездили по дальним краям, что открытие своей собственной страны для большинства еще впереди. И это удивительное открытие, помогающее понять свою историю, понять себя и удивиться – и миру вокруг, казалось бы, такому знакомому, а на деле неожиданному и себе самому.

Поэтому давайте путешествовать! Давайте открывать неведомое или давно забытое, давайте готовить по старым рецептам, ведь без гастрономии не бывает настоящего открытия.

И в конце концов, мы поймаем ее за хвост – ускользающую

мечту. Она обязательно сбудется!

Юлия Евдокимова
Уютная Россия. Сладкие плюшки,
соленые ушки, земляничные сказки





Фото городов – А. Евдокимова и И. Евдокимова

© Ю. Евдокимова, текст, фото, 2023

© ООО «Издательство „Эксмо“, 2023

Благодарности автора



Сыну Игорю за открытие новых маршрутов и мужу Алексею за чудесные фотографии и компанию в поездках.

Валентине Карповой и Татьяне Плотниковой за воспоминания о вятском детстве и рассказы о вятской кухне, которые меня покорили и заставили сначала рыться в старых книгах, а потом бежать к плите.

Монастырскому производству Троице-Сергиевой Лавры «Сергиев Канон» – автономной некоммерческой организации возрождения монастырского питания «Монастырская трапеза» и директору по развитию Марине Гринь, за шикарные восстановленные старинные рецепты и рассказ о гастрономической стороне Лавры и Сергиева Посада.



Андрею Веденееву, директору Вязниковского историко-художественного музея, рассказавшего истории Вязников, в том числе кулинарные, как может сделать только местный житель, искренне увлеченный своим городом.

Александр Гольшеву, шеф-повару ресторана «BeZухов»

в Нижнем Новгороде за открытие интереснейшей волжской кухни.

Ирине Кузнецовой из Коломны за погружение в жизнь города в Archapart и исчерпывающую информацию о всех интересных, вкусных и красивых местах города.

Всем тем, кто пожелал остаться за кадром, но поделился бесценными воспоминаниями и историями больших и небольших городов, семейными рецептами. Они обязательно узнают себя на страницах книги.

Счастье там, где мы есть



*Увидеть и познать свой край
можно либо своими глазами, либо с
помощью книг.*

Михаил Ломоносов

*Ведь где-то есть простая
жизнь и свет
Прозрачный, теплый и
веселый...
Там с девушкой через забор
сосед
Под вечер говорит, и
слышат только пчелы
Нежнейшую из всех бесед...*

Анна Ахматова



Все мы родом из детства. В суете взрослой жизни мы все реже оглядываемся назад, туда, где дни казались бесконечными, где сильные морозы означали отмену уроков, а значит – целый день на улице, где ужасно не хотелось спать днем, а двойка, полученная в школе, была самым страшным событием в жизни.

Детство у всех было разным, одних отправляли в пионерский лагерь, других в деревню к бабушке, где случалось столько всего интересного, хоть и работать порой заставляли! Третьи ехали с родителями на море. Кто-то любил манную кашу, а кто-то ненавидел детсадовский омлет, но, пожалуй, все обожали черный хлеб с солью, и пусть иногда его давали на закуску после столовой ложки гадкого рыбьего жира, это все равно была самая вкусная вещь на свете.

Но одно у нас у всех было общим. Это сказки. Мы все родом из сказок! Мы и сейчас, хоть ночью разбуди, помним, что был Иван-царевич, а был Иван-дурак, была Василиса Премудрая, а была Прекрасная, в сказках красота и мудрость редко совпадают, как и в жизни, впрочем. Там, в детстве, пел свои песенки Кот Баюн, сражались богатыри со Змеем Горынычем, растапливала печку Баба-Яга, бил копытом Сивка-Бурка, сидели на ветвях русалки. Медведя нельзя было звать по имени – а то явится, вот и придумывали ему прозвища – Топтыгин, Михайло Потапыч.

А пирожки, помните, какие пирожки пекла печка самоходная? С пылу с жару, с толстыми боками и сочной начинкой. Колобок был по сусекам метен да на сметане пряжон. Яблоня звала собратья яблочки – наверняка на варенье, а может, и в бочке замочить, по соседству с огурчиками, хрустящими, холодными, только что из речки, из-под льда. Текла рекой медовуха (по усам), и плескалась в полынье щука, в молочной реке, где кисельные берега.

Несмотря на все скорости и ритмы современной жизни, все это живо, совсем рядом, что называется, рукой подать. И я хочу позвать вас туда, где все еще хихикают в пруду русалки (к урожаю, говорят), а леший крутит и заводит, а иногда пирогами угощает, где чудь сидит в подземелье, а кикиморы совсем не злые, потрешь им лапку – и будет тебе счастье.

Кажется, все давно хожено-перехожено, видено-перевидено, а шагни чуть в сторону – известные места открываются совсем по-другому, а неизвестные вызывают желание купить билет и отправиться в путешествие. И обязательно пробовать местную кухню!

В этой книге есть города, известные всем, и города, которые не рассматриваешь для туристической поездки, а приезжаешь – и удивляешься. И конечно, рецепты: старинные, с историей. От местных жителей и от рестораторов, собирающих такие рецепты и восстанавливающих старую кухню.

Давайте заблудимся в трех соснах, испечем пирог с пятью начинками, познаем блаженство, откусив пастилы в садовом кафе, откупимся конфетой от медведя и обречем рецепт лучшего вишневого варенья на свете.

Купеческие традиции Коломны и лесная нечисть, соборы Перми и вятские кикиморы, старые монастыри и столицы Золотого кольца, истории Нижнего Новгорода и самые известные коты России, как же без котов!

Я хочу позвать вас в детство. Скорее открывайте книгу: уже гудит парходик на Голутвин и завел свою песенку Кот Баюн!

Там, где все начиналось



Глава 1

Владимир: там русский дух, там Русью пахнет



*Что за городок Владимир? Он по
крайней мере вдвое меньше Пензы, но,
вылезь она хоть из кожи, не
сравняться ей с маленьким и
миленьким Владимиром.*

В. О. Ключевский



Стало модным спорить, кто интереснее, красивее, где больше достопримечательностей, проще добраться и так далее: Владимир

или Ярославль?

Эти города нельзя сравнивать, настолько они разные. Хотя Владимир почти вполтину меньше Ярославля и многие уверяют, что благоустройство его даже сравнивать с ярославским нельзя, этот город старше Ярославля (пусть всего на 10 лет), и начну я именно отсюда, потому что вокруг (о чем я писала в предыдущей книге) мои самые любимые места.

Владимир, как и Арзамас, – город дразнящий. Прямо над вокзалом на высоком холме стоят древние храмы. Намеком, издалека показывает их город:

– Видишь, что у меня есть? Рукой подать! А разглядеть – это ты с поезда сойди. На холм поднимись, там и разглядишь.

И так хочется сойти, и подняться, даже если в пятнадцатый раз. Но дальше начинается издевательство уже с особым цинизмом. Десяти минут не отъехали от города, а за окном расступается рощица, и возникает поле и одинокий, такой маленький издали храм. Неужели Покрова-на-Нерли? Вот так, за окном поезда, сразу, без предупреждения? Предупреждали, конечно, за минуту до рощицы боголюбовские купола и колокольни за окном возникали. Но это очередной монастырь, а вот в поле, над речкой, Покров – чудо неожиданное.

И сидишь локти кусаешь, пусть пятнадцатый раз, пусть исторический центр крохотный, пусть ругают город его жители за дороги, медицину, отсутствие работы... разве это важно для путешественника, который поднялся на крутой вал в центре города – а напротив Золотые ворота во всей красе.

Существует две версии происхождения одного из старейших русских городов.

По одной Владимир был основан в 990 году крестителем Руси князем Владимиром Святославичем. Подтверждающие данные найдены в летописных источниках XV–XVII веков, в том числе в Степенной книге: Владимир-на-Клязьме был основан князем Владимиром Красное Солнышко. Эту версию поддерживал академик Дмитрий Лихачев.

Другая версия говорит о 1108 годе. В Новгородской летописи указано, что город основал Владимир Мономах, и этой версии придерживаются официальные источники.

И все же окончательного подтверждения ни одной версии нет.

Владимир стал столицей Северо-Восточной Руси в 1157-м, когда сюда из Суздаля перенес свою резиденцию князь Андрей Юрьевич Боголюбский: «Хощу бо сей град обновити митрополъею, да будет сей град великое княжение и глава всем».

Столицей, неофициальной, а затем узаконенной, город был 146 лет. Временем наибольшего расцвета считается период правления Всеволода Большое Гнездо – с 1176-го по 1212 год.

Три чуда Владимира

Во Владимире сохранилось три памятника архитектуры, построенных до монголо-татарского завоевания: Золотые ворота, Успенский и Дмитриевский соборы.

Успенский собор возведен в 1158–1160 годах по заказу князя Андрея Боголюбского как главный храм новой столицы Владимиро-Суздальского княжества. Интересно, что у него два заказчика и два времени постройки.



Вид на Успенский собор со стен Рождественского монастыря

Сначала его выстроил князь Андрей Боголюбский. Лаврентьевская летопись сообщает о том, что собор был заложен 8 апреля 1158 года. Другая летопись, так называемая Летопись Авраамки, дает другую дату – 8 мая.

«Создана бысть церкви святая Богородица (в домонгольской Руси „храм Богородица“ почти всегда означал церковь Успения Богоматери) в Володимери... князем Андреем; и украси ю дивно... и верх ея позлати... приведе ему Бог из всех земель мастеры».

Но не прошло и 25 лет, как храм сгорел в сильнейшем пожаре 1185 года. Новый князь, младший брат Андрея Боголюбского и

десятый сын Юрия Долгорукого Всеволод III, (прозванный потом за большое количество детей Большим Гнездом), решил не сносить обгоревшее здание, а перестроить, городу нужен был большой храм. Таким он и дошел до наших дней с 1186–1189 годов почти без изменений. Почти – потому что в 1810 году перед храмом построили колокольню, а в 1862 по проекту Николая Артлебена соединили колокольню с храмом Георгиевским приделом, а в конце XIX века пять луковичных глав заменили шлемовидными и убрали массивные контрфорсы, оставшиеся только на старинных гравюрах.



Успенский собор в ночи



Успенский собор

Успенский собор украшен каменной резьбой. Здесь хорошо заметны человеческие и львиные маски (прозванные белокаменными «котиками»), сохранился фрагмент рельефа «сорок мучеников Севастийских».

К началу XV века старая живопись собора находилась в печальном состоянии. Обновить ее поручили двум московским мастерам (и друзьям), монахам Андрею Рублеву и Даниилу Черному. Некоторые фрески 1406 года дошли до наших дней, сохранились кое-где и фрагменты фресок XII века.

Знаменитые фрески «Страшный суд» и «Трубящий ангел» Рублева находятся именно здесь. Несмотря на то, что в соборе проходят службы, днем по билетам его можно спокойно осмотреть.

Золотые ворота построены в 1164 году и сразу стали символом Владимира. Шедевр архитектуры создавал мастер из Священной Римской империи. Сегодня это самая известная достопримечательность города. Существует легенда, что по окончании строительства часть ворот рухнула и погребла под собой 12 человек. Князь Андрей Боголюбский помолился перед иконой Божией Матери, после чего завал начали разбирать и

нашли всех рабочих живыми.

Когда-то в арке находились мощные дубовые ворота, покрытые золочеными медными листами. За цвет ворота и прозвали Золотыми.

Здесь с военными победами торжественно въезжали в город владимирские князья Андрей Боголюбский, Всеволод III Большое Гнездо, Александр Невский. В 1238 году Золотые ворота выдержали натиск монголо-татарской орды и не сдались, враги сумели проникнуть в город лишь в пролом деревянной стены на валу.



Золотые ворота со старых валов

В старину ворот было 8, кроме Золотых – Серебряные, Волжские, Иринины, Медные, Торговые, Ивановские и ворота Детинца, составляющие единый комплекс оборонительных укреплений. До нас дошли лишь одни.

Увы, сегодня нет того золота, что дало имя воротам. После взятия города в 1248 году монголо-татары сняли с петель ворота из золоченой меди и оправили в Орду. Однако от тяжести лед на реке Клязьме не выдержал, и ворота с повозками, лошадьми и поводарями оказались на дне. Река неоднократно меняла свое русло, так что сокровище так и не нашли. Говорят, свои услуги предлагали итальянцы и японцы с совершенным оборудованием, но ставили условие: все, что будет обнаружено, достанется им. Конечно, предложение не приняли.

А легенда уверяет, что не досталось захватчикам сокровище:

золоченые листья с ворот до прибытия первых отрядов врага были сняты жителями города и укрыты в тайном месте, но все, кто знал секрет, погибли во время осады. Так и лежат где-то в тайном месте золотые листья.



Золотые ворота – неожиданный вид



Сегодня в Надвратной церкви располагается военно-историческая экспозиция, главный экспонат ее – созданная в 1972 году диорама обороны города от войск хана Батыя в 1238 году.

* * *

Дмитриевский собор называют личным храмом Всеволода Большое Гнездо.

Летописи не знают точной даты его постройки. «Созда церковь прекрасну на дворе своем святого мученика Дмитрия», «постави церковь камену на своем дворе святого Дмитрия, в свое имя», вот и все.

Причем здесь Дмитрий, спросите вы, если речь о Всеволоде? Это имя, которым был крещен князь. Он очень почитал своего святого покровителя, Дмитрия Солунского. В Третьяковской галерее сегодня находится образ Святого XII века, написанный по заказу князя, в образе прослеживаются черты самого Всеволода.

Решив построить собор, князь съездил сам в Солунь (Салоники), привез «гробовую доску» от гроба святого и его «сорочку», как главные реликвии будущего храма. В 1380 г. собор лишился своей главной святыни, гробовая доска по велению князя Дмитрия Донского была перенесена в Московский Успенский собор. В 1838 г. были уничтожены примыкавшие к собору древние галереи и лестничные башни со входами на хоры, являвшиеся частью дворцового ансамбля.

На рельефах Дмитровского собора и сегодня можно увидеть, как считают историки, и самого Всеволода: на одной из закомар хорошо виден мужчина с ребенком на коленях, это Всеволод с младшим сыном, а старшие сыновья стоят рядом.

Собор можно рассматривать бесконечно, его каменные узоры и сохранившиеся фрески. На фотографиях XIX века он предстает темным, но насколько же гармонично, благородно смотрится он в белом камне. Я уже писала однажды про собор в Переславле-Залесском, и готова снова повторить эти слова про Дмитриевский собор во Владимире: стены из белого камня настолько просты, строги, что он кажется совершенством. Что ни строй рядом, как ни украшай храмы, все они будут казаться плебеями или нуворишами по сравнению с благородным князем...



Колокольня Успенского собора

На нетронutom белом снежном ковре храм не выглядит белым, как летом, зимним днем проступают сквозь камни века, которые он прожил, тут чуть желтым, там чуть кремовым. Тускнеет золото обновленного купола, присыпанного снегом, но кажется, что именно сейчас, без игры солнца и листвы, собор можно разглядеть во всей великолепии каждой детали.

А жарким летом ты встаешь пораньше, пока звуки еще не нарушают тишину, и садишься на зеленую траву, и слушаешь птиц, и кажется, что вы одни в целом мире, ты и собор. И правильно падают тени, которые исчезнут днем и вернутся лишь перед закатом, и заставляют играть мельчайшими оттенками белый камень. Одним таким утром я в очередной раз подумала, как хорошо быть самостоятельным путешественником, ведь еще чуть-чуть, и группы будут собираться у дверей собора и ждать своей очереди пройти внутрь, и прятаться от солнца под деревьями, и ни одного кадра не получится под солнцем в зените. Ну, разве что из серии «Я на фоне собора и толпы экскурсантов».

А город, дразня и завлекая пассажиров Успенским собором, торжественно возвышающимся на холме, скрывает свои главные сокровища.

Не видно снизу Золотые ворота. Прячется в тени и листве Дмитриевский собор, ждет, когда ты отбросишь повседневные дела, сядешь в поезд, а потом поднимешься наверх, на холм, как поднимались путешественники, воины и паломники много веков до тебя. И войдешь в город и замрешь у древних стен собора, пытаешься разгадать тайны его благородной и вечной красоты.

Пешком по старому центру

В двух шагах от гостиницы, куда голодного путника не поселят до положенного часа – Богородице-Рождественский монастырь. Находится он на главной улице старого города, Большой Московской.

Монастырь обнесен каменной стеной, вдоль которой проложена тропка, обойдешь его сзади – и открываются виды на соборы и ленту реки Клязьмы внизу. Владимир город зеленый, какие виды летом ни снимай – все утопает в листве.

А в самом соборе голодающих встречает рыночек – с монастырским медом, хлебом и пирожками. Не лучшие пирожки в моей жизни, отнюдь, но с голоду уходят влет.

Один из старейших в России, Богородице-Рождественский монастырь основан владимирским князем Всеволодом Юрьевичем Большое Гнездо, по некоторым источникам, в 1191 году.

Здесь был главный центр монашеской жизни Владимиро-Суздальской Руси, один из центров летописания, резиденция русских митрополитов. Триста с лишним он считался старшим среди русских монастырей, пока этот статус не перешел к Троице-Сергиевой Лавре.

При закладке церкви в восточной части кремля, ставшей началом будущего монастыря, присутствовал сам великий князь и

весь его двор. С XIII и до начала XIV века русские митрополиты перенесли кафедру из Киева во Владимир и находились именно в Рождественском монастыре.

В 1263 году здесь похоронили князя Александра Невского, скончавшегося по пути из Золотой Орды во Владимир. Отсюда в 1724 году его святые мощи были перенесены в Санкт-Петербург.

В историю монастыря вошло имя святителя Феофана Затворника, три года управлявшего Владимирской епархией, освятившего в 1866 году перестроенный собор во имя Рождества Христова. Духовная семинария, которая располагается на территории монастыря, сегодня носит его имя.

* * *

В двух шагах от монастыря в здании Николо-Кремлевской церкви находится владимирский планетарий. А жаль, эта церковь трогает душу, может быть, отсутствием реставрации, или желтыми листьями на выщербленных каменных ступенях...

* * *

Рядом с Золотыми воротами стоит необычная на вид церковь, пылающая красным камнем на фоне белокаменных соборов Владимира.

Это Троицкая, или «красная», церковь, ныне не действующая. Сегодня здесь Музей хрусталя, лаковой миниатюры и вышивки.

Прекрасный вид на церковь и на Золотые ворота открывается с сохранившихся земляных валов. Поднимаешься, пытая, и в награду тебе вся площадь как на ладони. А если отойти чуть назад, то исчезает современный мир, лишь тропинка ведет к вершине холма, где сияет золото на куполе ворот.

Старообрядческая церковь была построена в 1913–1916 годах после утверждений Указа о веротерпимости на средства старообрядческой общины белокриницкого (австрийского) согласия, среди которых было немало купцов.

Службы в церкви, построенной в традициях древнерусской архитектуры, проходили до 1928 года.

* * *

Нырнув в милую лубочную улицу Георгиевскую с общепитом

и сувенирами, смотрите по сторонам. Улочка всего 400 метров, но стала центром притяжения гостей города. Жаль только, что закрылось кафе с террасой, мраморными колоннами и балюстрадой, а то сидишь, пьешь кофе, видами на Успенский собор на соседнем холме любуешься.



Дмитриевский собор зимой

А сколько споров было! И на отшибе она, никто не пойдет, и вообще зачем ее делать, а сделали – и жители и гости города гуляют здесь с удовольствием.

Кто-то сказал, что заиграли красками здания, и здесь неожиданно проснулся и вышел из забвения старый Владимир.

Упоминания об улице, название которой дал желто-белый храм Георгия Победоносца (1748 год), встречалось в документах с 1625 года, а в XVIII веке после реконструкции она приобрела тот облик, который мы видим сегодня. Храм стоит на месте старой церкви, сгоревшей при пожаре, но от нее сохранились древние усыпальницы, где погребены мать Александра Невского Феодосия Мстиславна и его брат Федор Ярославич.

Недалеко от Георгиевского храма находится здание старой аптеки. Она работала в этих стенах более 200 лет, сегодня это музей. Рядом установлен памятник аптекарю, по традиции нужно обязательно потереть аптекарю нос или лысину для крепкого здоровья. Блестят! Народ прозвал скульптуру «аптекарь с пузырьком боярышника».

Дом рядом с Георгиевским собором – «Капелла мальчиков» – раньше принадлежал купцу Вострухину. Рядом установлена фигура художника, и не зря, виды открываются живописные. Говорят, у скульптуры есть прототип – Валерий Кокурин, народный художник России, основатель Владимирской школы живописи.

Кузница-музей Бородиных одновременно и музей, и действующая кузница. Здесь периодически проходят мастер-классы.

Недалеко от таможенной будки расположилась скульптурная композиция «Филер и шалопай». Памятник официально открыли в сентябре 2016 года в рамках празднования Дня города. Это скульптурная группа, состоящая из мальчишки лихого вида и серьезного мужчины, наблюдающего за ним из-за тумбы Морриса в монокль, создана владимирским скульптором Игорем Черноглазовым.



Филер ловит шалопаю

На информационной табличке рядом со скульптурной композицией указано, что мужчина – «доблестный сотрудник сыскной полиции» – ведет «наружку» за владимирскими шалопаями, которые «промышляли» в центральной торговой части дореволюционного Владимира, хотя основной их задачей была слежка за неблагонадежными.

Из жандармских отчетов можно получить полную картину жизни и быта города и его жителей. Из воспоминаний владимирского большевика Федора Благоднарова:

«Какая изумительная точность во внешних описаниях! Как тщательно зарисована наружность И. Т. Морозова. Трактирчик с привлекательной вывеской „Перепутье“ соблазнил шпигов, и мы с Иваном Титычем (человек безусловно трезвенный) „были утеряны“ в не совсем удобном для поворота месте. А этот замечательный „штиль“: „Вялова жена“, „неизвестный господин“ и т. д. Или профессиональная терминология жандармов: „Взят во свидания“, „проходил по наблюдению“ и т. д. Иногда по жандармским наблюдениям можно почерпнуть немало „поучительного“ из нашего повседневного в прошлом быта. Так, из „Дневника наблюдений“ по слежке за Сергеем Ивановичем Назаровым можно установить, что он регулярно посещал баню, – чистоплотный был человек! У меня, человека семейного (стало быть, и хозяйственного), в „Дневнике“ зафиксированы магазины, где я был заборщиком, а также отмечено, сколь аккуратно

являлся я на работу в земскую статистику (каюсь, – не всегда аккуратно, особенно, когда случалось много работы иного порядка)»).

* * *

Пожарное депо, построенное в середине XIX века, работает и сегодня. Присмотритесь – увидите фигуру пожарного, этот манекен – шутка местных МЧСников: всегда бдительно охраняем город от огня. А памятник пожарному стоит неподалеку, причем он «действующий» – из колонки можно набрать воду.

У старого дуба установлена скамейка с деревянными скульптурами совы и кота ученого, сам дуб – XVIII века и находится под охраной государства.

* * *

Официальное начало «владимирского Арбата» на Спасском холме. Здесь первая смотровая площадка, откуда открывается вид не только на луга за Клязьмой, но и на Патриарший сад, куда очень приятно зайти летом, посмотреть на множество порой экзотических растений и полюбоваться красивым фонтаном.

Рядом с Патриаршим садом в 2014 году установили памятник Владимирской вишне. Есть легенда, что вишня появилась в городе в XVI веке, а принесли ее с собой из теплых краев странствующие монахи.

В дореволюционные времена благодаря вишне Владимир был известен по всей России. Вишневые сады покрывали большую часть города (насчитывалось до 400 садов), и местная вишня так славилась, что ее плоды подавались к столу патриарха и царской семьи.

В Патриаршем саду и сегодня выращиваются пять сортов этой ягоды, известных с XIX века. Один из них признан российским стандартом, с которым сравнивают все остальные сорта.

* * *

Всегда много народу в деревянном домике с надписью «Блинчики». Это одно из самых популярных заведений Владимира. Несколько лет назад снос работавшей с 1960-х годов кафе-«стекляшки» вызвал огромный резонанс. Качество

блинчиков здесь не менялось со временем, заведение знали все жители города и многие боролись за его сохранение. Теперь «Блинчики» открылись на новом месте, на стенах – фотографии знаменитостей, бывших его посетителями.

Две церкви стоят рядышком, Спасо-Преображенский храм был построен в конце XVIII века на месте одноименной белокаменной церкви 1164 года, соседняя одноэтажная Никольская церковь построена в 1670-х годах с великолепным декором – лепниной под крышей и вокруг окна.

И наконец по улице Георгиевской мы попадаем в парк, где стоит Водонапорная башня.

* * *

Первый проект водонапорной башни, который разработал немецкий гидротехник Карл Карлович Дилль, предполагал создание ее в недействующей Ризположенской церкви Золотых ворот.

Городские власти одобрили проект, но тут на начальном этапе работ засыпало землей нескольких рабочих – ну кто ж из шедевра архитектуры водонапорную башню делает! – и решили выстроить новое здание. В общем, защищались Золотые ворота, как могли.



Водонапорная башня

Башня была возведена на Козловом валу к югу от Золотых ворот в 1866 году, также построили несколько водоразборных колонок в разных частях города, а в центре Владимира на Соборной площади поставили каменный бассейн с резервуаром и фонтаном. Систему водоснабжения обслуживала паровая машина мощностью 25 лошадиных сил, привезенная из Англии.

В 1912 году старая водонапорная башня была перестроена по проекту городского архитектора С. М. Жарова. Здание представляет собой трехъярусное сооружение из красного кирпича в «неорусском» стиле, имеющее в плане форму цистерны и немного расширяющееся сверху, как крепостная башня.

В 1950-х годах в связи с реконструкцией городского водопровода башня перестала использоваться по прямому назначению и была заколочена, нужно было решать вопрос, что с ней делать. В 1967 году башня получила статус памятника градостроительства и архитектуры, а четыре года спустя была передана в ведение музея.

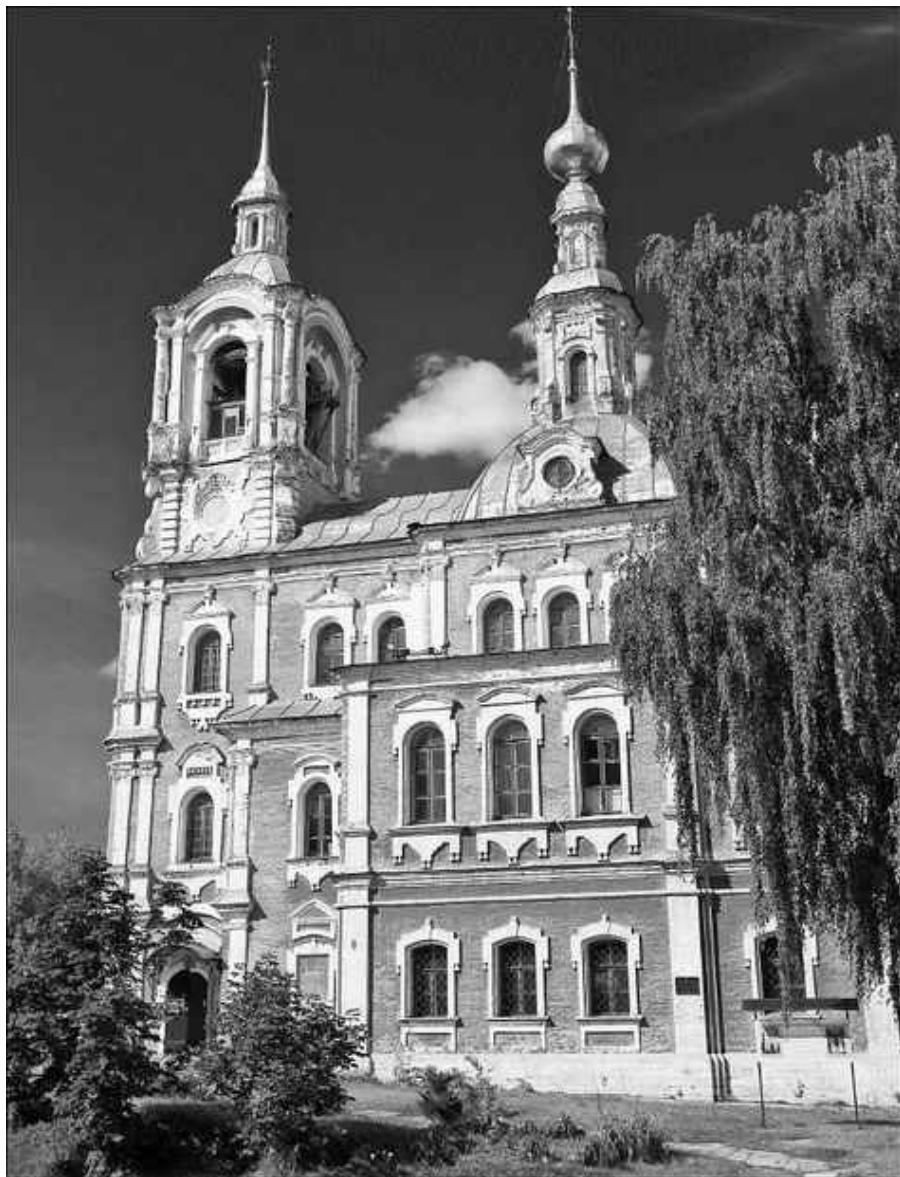
В том же 1971 году Владимирская реставрационная мастерская получила заказ на проект приспособления здания под музей городского быта рубежа веков. Ее переоборудовали изнутри: в северной части построили винтовую лестницу; центральные «карманы» (бывшая лестница) и южную часть здания отвели под экспозицию. Вместо плоской крыши устроили смотровую площадку с шатровым завершением.

Сегодня первый этаж музея посвящен облику дореволюционного Владимира и городскому хозяйству, второй – населению города и его занятиям, третий рассказывает о духовной жизни владимирцев, на четвертом – открытая смотровая площадка.

К башне можно выйти и напрямую с Большой Московской улицы сразу от Золотых ворот.

* * *

Если отправиться от Золотых ворот в другую сторону, через сквер, откуда открываются новые виды для фотографий главной владимирской достопримечательности, то по улице Никитской выходишь к Никитскому храму, совсем не похожему на только что виденные соборы и церкви вдоль Большой Московской.



Никитская церковь

Церковь Усекновения главы Иоанна Предтечи, более известная как Никитская церковь – один из самых древних православных храмов города. Он построен в 1760-х годах владимирским купцом и меценатом Семеном Лазаревым и в народе храм называют «лазаревским».

И это одно из самых интересных сооружений Владимира, на мой взгляд.

Никитская церковь – уникальный для Владимира памятник архитектуры в стиле провинциального барокко. В основу

композиции церкви положен трапезный тип храма, здание с бело-зеленым фасадом разделено большими окнами, которые обрамляют барочные наличники, и у каждого окна свой узор, на три яруса. Углы здания украшены пилястрами с ордерными капителями.

Колокольня выстроена одновременно с церковью. У подножия креста колокольни прикреплен вращающаяся фигура ангела-флюгера. «Храм и колокольня увенчиваются железными прорезными крестами, на колокольне с резным из железа изображением ангела с трубою, для указания ветра» – написала в 1872 году газета «Владимирские губернские ведомости».

Раньше храм был виден из любой точки города. Как же он красив! Темно-зеленый, трехэтажный, когда солнечный свет падает под определенным углом, кажется, что стены сделаны из ткани.

* * *

Чуть дальше – небольшой Свято-Успенский Княгинин женский монастырь с сохранившимся Успенским собором XV века. Монастырь основан в начале XIII века Всеволодом Большое Гнездо по настоянию его жены, великой княгини Марии Шварновны. Он многократно разорялся, страдал от пожаров. В XX веке был закрыт, возрождение обители началось в 1993 году. Сегодня здесь находится Боголюбская икона Божией Матери.

* * *

На улице Музейной стоит небольшая церковь с колокольней, больше напоминающей маяк, синяя окантовка белой колокольни тем более отсылает к морскому берегу. Церковь действующая, но я увидела ее заросшей зеленью, с запертыми на замок воротами. Несмотря на осыпавшуюся штукатурку и тишину, и замок, есть в ней что-то очень домашнее и очень трогательное.

Это храм Троицы Живоначальной.

В «Описной книге» Владимирского кремля за 1625 год значится: «храмъ Троицы Живоначальной да храмъ теплый преподобнаго Сергия древяные клецкие, а въ немъ церковное строение, двери царские, и деисусы, и образы, и книги, и свечи, и сосуды церковные, и колокола, и всякое строение церковное – мирское». Первоначальная церковь сгорела при пожаре 1719-го, а в середине XVIII века ее выстроили вновь. В этой церкви служил

епископ Афанасий Сахаров, прославленный в 2000 году как священноисповедник.

* * *

Неожиданная достопримечательность города – Владимирский централ. Самая известная тюрьма России основана в XVIII веке и известна тем, что из нее не убежал ни один арестант.

Местная шутка: «Вы из Владимира – если, услышав песню „Владимирский централ“, морщитесь, плюетесь, но подпеваете и рассказываете всем окружающим, что централ – это в вашем городе».

В советское время здесь была тюрьма не только для людей, но и для книг. Во Владимирский централ свозили книги, информация в которых не соответствовала советской идеологии.

Легенды о том, что кому-то удалось отсюда убежать, так и остались легендами, а вот побег из здания суда удался лишь главнокомандующему полка Красной армии М. Фрунзе, но опять же бежал он не из тюрьмы.

Подлинная решетка из камеры централа выставлена как экспонат в музее в Водонапорной башне.

ГДЕ ЕСТЬ

Завернув за здание торговых рядов на Большой Московской, попадаешь в небольшой пешеходный квартал с целой сетью кофеен и закусочных. И вот здесь очень рекомендую два заведения.

* * *

Первое для тех, кто собирается поест быстро, сытно и вкусно, – кафе «Тоня и ее пельмени» (Большая Московская, 19 а, помещение 7).

Блюда вы получаете так же быстро, как в любом фастфуде, цены порадуют, а разнообразие удивит. Но самое главное – в отличие от обычного фастфуда все готовится поварами «с ножа», из натуральных продуктов, при вас на открытой кухне. Можно и замороженные пельменки получить, да еще и рецепт в придачу. Весь день подаются завтраки. Девочки-официантки работают весело, очень мило, летом столики выставлены прямо на улице. Очень рекомендую.

Второе заведение для тех, кто хочет кофе и десерта. Это **«Куртош кафе»** (ул. Гагарина, 5 а). Заведение хорошо видно из «Тони» – пока едите пельмени, вам как раз куртош приготовят. А куртош, для непосвященных, это венгерское название чешского трдельника, тех самых полых внутри полenceв, которые здесь можно заказать с разными наполнителями. И должна признаться, что это лучшие трдельники (куртоши, уговорили!) которые я пробовала в России.

Еще одно заведение, испробованное лично, – **гриль-ресторан «Сохо»** (Девическая, 1).

Всегда многолюдно, бывает, что мест нет, классическое мясное заведение с хорошей кухней.

ГДЕ ЖИТЬ

Во Владимире множество отелей и гостевых домов на любой вкус и кошелек, открывай интернет – и ищи то, что хочется.

Есть небольшие отели – городские усадьбы, как 4-звездочный Ильинка-отель и 4-звездочный «Орион» с бассейном недалеко от Золотых ворот, целый комплекс отелей и ресторанов «Панорама» в красивом месте среди зелени.

Но я не хочу изменять отелю **«Владимир»** (Большая Московская ул., 74), который не зря получил самую высокую оценку по отзывам туристов. Это здание с историей.

Гостиница строилась в 50-х годах XX века. Проект разработал известный ленинградский архитектор Давид Бурыйкин во второй половине 1940-х годов, когда владимирские власти взялись за градостроительный узел в районе перекрестка современных Большой Московской и Коммунального спуска. Перед проектировщиками стояла задача оформить вход в город со стороны железнодорожного вокзала, построив гостиницу и кинотеатр. Проект, который до сих пор называют одним из самых удачных во владимирской архитектуре, был готов к 1951 году,

тогда же началось строительство. В результате в 1956 году Владимир получил прекрасное здание и гостиницу, ставшую одной из визитных карточек города.

Гостиница «Владимир» помнит многих известных людей, в том числе первого космонавта Юрия Гагарина. Жители города, узнав о приезде Гагарина, стали скандировать на площади перед гостиницей: «Гагарин! Гагарин!» Космонавт вынужден был выйти на балкон гостиницы и поприветствовать людей.

Расположена гостиница в начале старого центра, до нее легко дойти пешком от вокзала – надо просто подняться в гору, по Коммунальному спуску слева от вокзала это сделать легче, чем по лестнице на холм справа, куда и потянется основная масса приехавших. Соседнее здание, как раз через Коммунальный спуск – Рождественский монастырь.

Не ходите на озеро в полночь! (Легенды и курьезы города)

Городские легенды – одна из необычных и захватывающих черт любого города. Владимир не исключение, каких только историй здесь нет!

О Веретьевском погосте в Камешковском районе говорят, что он проклят. Здесь находилось капище языческой богини Мокошь, потом построили деревянную церковь, позднее – каменную. Основанием каменной церкви послужили камни с языческого капища. Но прокляла погост не языческая богиня, а монахиня, на которую напали разбойники и требовали выдать церковные сокровища. Монахиня прокляла погост вместе с разбойниками, и теперь здесь растут странные деревья, люди рассказывают о призрачных силуэтах и жалуются на ухудшение самочувствия.

Стоит сейчас на месте погоста лишь разрушенная церковь с колокольней, без куполов, с зияющими проемами окон.

* * *

Домом с привидениями во Владимире называют здание на улице Большая Московская, 24, где находится Центр пропаганды изобразительного искусства.

По легенде, в конце XVIII века он был построен для семьи губернатора, но молодая жена губернатора вскоре умерла (возможно, даже не своей смертью), и по комнатам здания, имеющего довольно путаную планировку, стал бродить призрак молодой женщины.

Губернаторская семья быстренько съехала, а привидение осталось. Сменяющие друг друга владельцы-купцы не приживались в его стенах, регулярно перепродавая здание. Даже административные организации долго не задерживались, здесь располагались публичная библиотека, офицерское собрание Задунайского полка и т. д.

И сегодня ходят слухи про привидения, а работники опасаются задерживаться там допоздна.

По официальной версии в доме при строительстве был допущен ряд ошибок, и со временем в стенах образовались пустоты. Из-за них дом время от времени издает странные, часто пугающие людей звуки.

* * *

На озеро Плавучее нельзя ходить 19 июля. Водоем около микрорайона Мостострой не простое место, говорят, что плавающие островки на нем – это кораба с телами бояр, которые убили князя Андрея Боголюбского. Предателей отказались хоронить в земле.

Убийство князя произошло 19 июля, по поверью, с тех пор в эту ночь каждый год шумит призрак. Интересно, он к новому календарю приспособился?

* * *

Известна призраками и усадьба Храповицких, расположенная в селе Муромцево Судогодского района. Там на территории усадьбы появляются странные шарообразные объекты белого цвета. А 13-го числа каждого месяца является призрак маленькой девочки. Местным исследователям паранормальных явлений якобы удалось даже записать в Каминном зале ночью детские голоса.

Но я предлагаю отправиться туда совсем не за привидениями. Усадьба – настоящий дворец, хотя и в весьма плачевом состоянии. Ее называли «русским Версалем».

С середины XIX века усадьба Муромцево принадлежала дворянскому роду Храповицких. Владелец имения Владимир Храповицкий, решив перестроить усадьбу, пригласил московского архитектора Петра Самойловича Бойцова. В конце XIX – начале XX века в Муромцево был создан уникальный архитектурно-парковый ансамбль, включавший до 70 каменных и деревянных построек.

В усадьбе, расположенной на улице Ямской в поселке Муромцево, сегодня проходят тематические мероприятия и концерты.

В поселке очень красивая, интересная в архитектурном плане церковь святой мученицы царицы Александры, построенная в 1895 году на средства помещика Храповицкого. Увы, ее великолепное внутреннее убранство не сохранилось, в годы советской власти церковь закрыли.

* * *

Домом с привидениями считается и дом на улице Гоголя, где сегодня находится банк. Когда-то там жил купец, который застал жену с любовником, убил обоих и замуровал трупы в подвале. Сотрудники банка рассказывают, что периодически видят призрак: маленького бородатого мужика в тулупе, валенках и шапке набекрень.

Еще одним аномальным местом является стадион «Торпедо». Там до него был огромный овраг, заросший деревьями и травой. Местные жители прозвали этот овраг «Чертовым логом» и старались не ходить туда, не пасли домашний скот, не собирали грибы и ягоды.

* * *

Озеро Поганое не имеет четко очерченных берегов, купаться в нем опасно, незаметна граница между озером и болотом.

По легенде в давние времена мужчина утопил в озере своих дочерей. С тех пор в озере то появляются, то исчезают холмики – ровно столько, сколько было утопленных девушек.

* * *

Хватит о привидениях, переходим к курьезам. Местные жители называют объездную дорогу вокруг Владимира, являющуюся частью трассы М7, Пекинкой. Считается, что магистраль предполагалось достроить до Пекина, однако затем дружба между СССР и Китаем ослабла, и проект так и остался на бумаге.

* * *

Во Владимире есть место, где Андрей Рублев пишет икону с...
Ленина.

Сегодня это туристический прикол города. Памятник Андрею Рублеву стоит через дорогу от памятника Ленина, и если посмотреть на панораму, то никаких сомнений нет – пишет иконописец «с натуры».

* * *

Владимирцы назначают встречи «у трех дураков», так в народе прозвали памятник-стелу с тремя фигурами: воина, архитектора и рабочего.

* * *

В историческом музее хранится Сунгирская лошадка – костяная подвеска с высверленным орнаментом, найденная на стоянке древнего человека Сунгирь. Это одна из самых богатых и исследованных стоянок, где найдено около 70 000 артефактов, а возраст останков оценивается в 30 000 лет.

Лошадка стала символом города, а владимирец Михаил сделал из нее сувенир – сунгирку. Это открытка в виде лошадки, которую можно отправить без конверта.

Стоят сунгирки от 20 до 120 рублей, а купить их можно в магазине «гаражных распродаж» – необычных подарков и сувениров «ТвояМоя» на улице Девической. Здесь можно купить духи с запахом... Владимира.

Там, где лешие живут

Посиделки по праздникам сохранялись во Владимирской области до начала 30-х годов XX века. Особо радовались «святочным вечеринкам». Начинались они со второго дня Рождества и продолжались до крещенского сочельника. Изба, где устраивались посиделки, служила местом сбора и знакомства неженатой молодежи со всех ближних деревень.

Самой веселой частью таких посиделок было ряжение. До 1917 года рядились в костюмы барина и барыни, монахов, горбуна, стариков и старух, цыган и даже доктора. Позже появились новые «герои» – солдаты и матросы, а то одевались в лохмотья и изображали всяких нечистей.

Вечеринки проходили очень шумно – с музыкой, с танцами,

кадриль заводили. А вот песенки были фривольными, наряжались, идут по деревне, в каждый дом заходят на «поседки». Поют нецензурное в адрес девушек той деревни, где идут ряженые. Но никто не обижался, ряженым все дозволялось.

* * *

Популярно в давние времена было «Вожделение медведя» – славянский обряд вождения ряженого или живого медведя, как коня или козы. Раньше эти представления устраивали скоморохи, а после запрета скоморошества в XVII веке промыслом занялись профессиональные поводыри – медведчики.

В XIX веке группа состояла из поводыря с живым медведем, ряженой козы (не настоящей, козой наряжали подростка) и барабанщика. Этот «народный промысел» запретили в Российской империи в 1866 году, дрессированных медведей разрешалось держать только в цирке. И во время гуляний в медведя превращался «ряженный».

В старину тех, кто рядился, называли не ряжеными, а «окрутниками», «окрутчиками», «выряженками» или «кудесниками», слово ряженный пришло позднее.

Говорили, что в медведя не может вселиться нечистая сила, поэтому игрища с медведями были особо популярны на святки и на Масленицу.

Но это все касалось первой недели святок, когда устраивались колядования, игры с ряжеными и гулянья. Вторую неделю называли «страшной».

Считалось, что в первый «страшный» вечер особенно неистовствовала нечисть. «На дворе собирали колья, приносили угли из печи. Старики из своих постелей натрясали соломы. Разжигали костер и в его огне сгорали все болезни, тоска и беды, – рассказывают мне. – В „страшные вечера“ люди старались вообще не выходить из дома. В дни, когда начинает прибавляться тепло и свет, нечистая сила особенно злится и творит пакости. Поэтому вторая неделя святок иногда называлась даже „бесовской“, „поганой“».

Вот они откуда, страшные святочные истории да гадания!

* * *

– Ставни «с закрыем», думаешь, для чего делали? – спрашивают меня однажды. – От посторонних глаз, да не от тех,

что ты подумала.

В избу два входа было: через крыльцо и через двор (через сарай). Ворота в сарай запирались на внутренний вертушок, который легко было отвернуть, слегка отжав ворота. А в сенях дверь совсем тоненькая, запора нормального и нет. И закрывались ставни чисто символически – от нечистой силы, от окаянного, от лукавого. Двери и окна утром и на ночь крестом осеялись.

Так вот, «закрой» на окнах – от лешего. Чтоб не подсматривал.

* * *

– Прадед мой, говорят, русалку поймал однажды.

– Правда поймал?

– Говорят – правда, а когда внук (мой отец) просил рассказать, он всегда отвечал: чего там рассказывать, русалка как русалка!

Русалки у нас – бабка рассказывала – приходили греться в овины и бани. На берег они выходят нагими, но иногда их видят в одежде, чаще всего в рваных сарафанах. Русалки видимы для человека только исключительно в продолжении Русальной недели.

– А что это такое – Русальная неделя?

– Ее Зелеными Святками еще называли, это летом, сразу после Троицы. Так вот люди верили, что если на русалку надеть крест, то она человеком станет, говорили, два парня в нашей деревне женились на крещеных русалках.

– На ком???

– На крещеных русалках! Правда, так говорили.

– Так, может, и прадед ваш... ну, в смысле, может, вы правнучка русалки?

* * *

– Русалки у нас тут завсегда водились.

– Прямо водились?

– Ну, да, и парней могли защекотать. Но они тут добрые были. Не всегда в глубину заманивали, иногда тонущих спасали. Пляж-то видели на реке? Справа от моста, где высокие деревья. Речка мелкая, но течение быстрое, и унесет – не выберешься. А народу много летом приезжает, загорают, купаются. Один парень

на рассвете пошел купаться, река тогда разлилась, его в водоворот и затянуло. Потом рассказывал, чудом выбрался. Говорит, девка вынырнула и подтолкнула. Русалка и была.

– Он, наверное, принял с утра, с похмелья.

– Ох, девонька, какие вы городские смешные, не верите. У нас в старые времена было принято благодарить русалок. Спасется девушка из воды, помогут ей из омута вылезти, так потом она сережки или платок красивый в воду бросала, в благодарность.

* * *

– Рыбаки сегодня говорили, на рассвете-то в полыньях плещутся. Значит, год будет плодородным.

– Кто плещется?

– Так русалки же. Это к плодородью.

– А как могут русалки спасать, они ж обычно в омут утаскивают.

– И такое бывает. Маленькой я тогда была, да запомнила. Мальчонка у нас утонул, тело найти не могли. Тогда мать пришла на берег с чашей, в которой был домашний ржаной хлеб и свеча воткнутая горела. Помолилась она хозяйке воды и говорит: раз вы забрали душу ребенка, верните хоть тело, чтоб похоронить по-человечески. И пустила чашу в воду, та поплавала, да и утонула в одном месте. Там тело и нашли. Из мордовской семьи они были, там, у мордвы, у марийцев все старые обряды живы, это мы о них забыли. А русалкам что до наших забвений, плещутся!

Помню, говорили еще, что русалками становятся женщины, которые утопились, не в силах жить с жестокими мужьями. Может, они и спасают тонущих. Кто ж его знает, не нашего ума это дело!

* * *

– Во Владимирской губернии водится особый вид нечистой силы, так называемый встречник. Это злой дух, который в виде воздушной полосы мчится стрелой по проезжим дорогам за душой грешника. А опойцы служат вместо лошадей чертям в их беспрестанных поездках по белу свету.

– А это еще кто?

– Как кто, по названию не поняла?

– Нет, конечно.

– А те, кто от водки или от вина помер. В детстве, помню, так

и говорили: «Сопьешься, будут на тебе черти ездить».

* * *

– Леший-то? Крутит, бывает у нас такое. Пойдешь в лес, да дороги обратной не найдешь.

– Он старичок с бородой?

– Рыжий он. Увидела в лесу рыжего – точно Леший. Он такой же, как мы, только креста на нем нет. Увидела такого, точно он.

– А как же спастись?

– Свистом. Но тут другая напасть, если слишком долго или громко свистеть, нечистую силу насвистеть можно. Это ж все знают, с детства!

Владимирская кухня: хрустальные пироги от русского Икара

По воскресным и праздничным дням крестьянский стол Владимирской губернии украшали конуры (пресняки), ватрушки, ситник, казюльки. Некоторые названия мы никогда и не слышали!

Конуры (пресняки) – это пирожки с разнообразной начинкой, готовящиеся на сметане, слегка напоминающие шанежки.

Казюльки – выпечка в виде неизвестных, но обязательно ушастых зверей, вид печенья.

Ситник – ситный хлеб, который пекли из просеянной через сито муки, чаще всего к праздникам. Это был самый дорогой хлеб, высшего сорта, он и дал фразеологизм «ситный друг», то есть лучший, самый верный.

Традиционно ситник был пшеничным мягким, рыхлым, пышным. Иногда добавляли в него изюм, поэтому и называли пирогом. Ситный хлеб подавали с чаем, творогом и медом.

Редьку звали покаянным овощем, потому что употребляли больше всего в пост, вареную, сырую, с медом, с пряностями в патоке.

В советское время, когда различные блюда «приписывали» различным городам, Владимиру достался салат «Клязьма». Сегодня его подают в кафе «Сели да поели» в центре Владимира. В состав салата входит редька.

Историки кухни говорят, что в сумки с провизией воинам обязательного клали пироги, не только из-за вкуса, а благодаря их сытности. Искусству выпекания пирогов девочек обучали с 12 лет, в этом возрасте начиналась подготовка к замужеству. На второй день после свадьбы молодая жена должна была испечь

пирог для гостей. Первым пробовал пирог отец жениха, как дань уважения старшему хозяину семьи, а заодно и оценка правильного выбора сына.

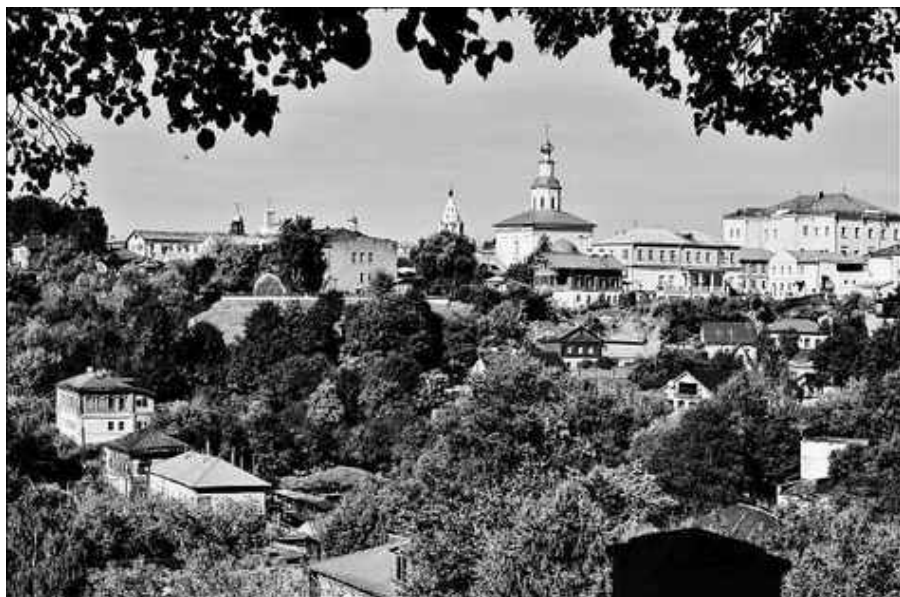
Одним из самых популярных пирогов был калинник, но ягоду использовали не как начинку, а в качестве основы для теста. Пекли пироги с малиной и брусникой.

В 2017 году в рамках проекта «Кулинарные сказки Владимирской области» было проведено голосование среди рецептов, присланных на конкурс жителями области. Среди выпечки выбраны 10 рецептов, победивших в онлайн-голосовании и представленных на суд жителей уже в реальном исполнении. Самое большое количество голосов набрал владимирский вишневый пирог в сметанно-вишневой заливке Дарьи Сорвиной.

Также по инициативе интернет-проекта «Ключ-медиа», сувенирной артели «Дядя Миша» и fix-price-бара «Мятная сова» создана «Сдобная карта Владимирского края», которую представляют пять пирогов разной формы и с разными начинками: вишня, лук, рыба, творог, щавель, картофель.

Каждый пирог подается с флажком, на котором изображен герб города – родины пирога и кратко описана легенда или история, связанная с его созданием. Среди них владимирский вишневый пирог, александровская никитка, боголюбская булочка, юрьевская тоболка.

Вишневый пирог не случайно попал в число победителей в обоих конкурсах, это традиционная владимирская выпечка, практически у каждой семьи имелся когда-то свой рецепт, а вишня даже к царскому столу подавалась. И сегодня склоны вокруг города покрываются белым снегом цветущей вишни.



Виды со смотровой площадки

Юрьевская тоболка тоже очень известный пирог. Окрестности старинного города Юрьев-Польский – край заливных лугов, в старину здесь готовили пироги с творогом, которые утром забирали в поле пастухи: слово «тоболка» означает пастушью сумку.

Александровская никитка знаменита не содержанием, а своей формой, с которой связана легенда. Никитка выпекается в форме свинки, а начинка пирога может быть любой.

Пирог посвящен первому русскому «воздухоплавателю» – боярскому сыну Никитке. По легенде, Никитка жил в Александровской слободе и, как древнегреческий Икар, смастерил крылья из дерева и прыгнул с колокольни, причем успешно, даже перелетел через крепостную стену. Народ был в восторге, а вот царь – наоборот. Иван Грозный повелел казнить Никитку за сговор с нечистой силой. Форму свинки пирогу придали потому, что царь по легенде кричал на холопа: «Ах ты свинья, Никитка! Негоже людям летать аки птицам!»

Про боголюбовскую булку говорят, что это «кусочек теста с историей». И здесь дело тоже не в начинке, а... в дырочках! На глянцевої поверхности обычной вроде бы сдобной булочки должно быть 20 отверстий, по числу заговорщиков, убивших когда-то князя Андрея Боголюбского.

Вошел в «шорт лист», но не стал победителем современный «хрустальный» пирог из Гусь-Хрустального, изобретенный тамошним пекарем. Интересно обыграно название города:

хрустит на зубах «хрусталь» – карамелизированный сахар.

Начинка пирога состоит из мармелада, джема и цветного карамелизированного сахара.

11 владимирских рецептов

1. ПИРОЖКИ «ВЛАДИМИРСКИЕ»

Ингредиенты:

мука – 500 г
молоко – 1 стакан
кефир – 6 ст. ложек
маргарин – 100 г
сахар – 1 ст. ложка
соль – 1 ч. ложка
дрожжи – 50 г
яйцо – 1 шт.
яйцо (для смазки) – 1 шт.

Для начинки:

рыбные консервы – 1 банка
пшенная крупа – 1/2 стакана
свежая зелень (укроп или петрушка)
соль – по вкусу

Делаем тесто безопарным способом. Для этого разводим дрожжи в теплом молоке, в глубокой кастрюле смешиваем разведенные дрожжи, кефир, яйцо, сахар, соль. Добавляем муку и растопленный маргарин. Тесто хорошо вымешиваем и ставим в теплое место на час. Поднявшееся тесто 2–3 раза обминаем, чтобы вышел лишний газ.

Для приготовления начинки варим пшенную кашу. Рыбу разминаем вилкой и смешиваем с охлажденной кашей. Мелко рубим и добавляем в кашу укроп или петрушку.

Готовое тесто раскатываем в большой жгут и разрезаем на порционные куски. Даем расстояться 5–10 минут.

Кусочки раскатываем в лепешки, укладываем начинку и защищаем края. Пирожки выкладываем на смазанный противень и оставляем на 20 минут.

Расстоявшиеся пирожки смазываем маслом или яйцом и выпекаем в духовке при температуре 210 °С в течение 25–30 минут.

2. РЫБНЫЕ БИТОЧКИ «ЛАДА»

Придуманы в советское время и вошли во все утвержденные меню советских столовых.

Ингредиенты:

филе рыбное – 500 г
лук репчатый – 50 г
чеснок – 5 г
масло сливочное – 30 г
сухари панировочные – 50 г
масло растительное для жарки – 20 мл
соль – по вкусу
перец – по вкусу
яйца – 2 шт.

Ставим варить картофель. Рыбное филе пропускаем с луком через мясорубку, чеснок пропускаем через пресс. Добавляем соль, перец, яйцо и вымешиваем.

Если масса получилось жидковатой, а это зависит от филе рыбы, добавляем немного манной крупы.

Когда картофель сварился, сливаем воду, добавляем горячее молоко с маслом и взбиваем блендером. Добавляем сырое яйцо и вымешиваем.

Картофельное «облако»:

яйцо – 1 шт.
молоко – 30 мл
картофель – 500 г
масло сливочное – 20 г
масло для смазывания формы – 2 г

Готовое пюре выкладываем в форму, смазанную маслом, и запекаем в духовке, разогретой до 180 °С, до золотистой корочки, 12–15 минут.

Из готового рыбного фарша формуем шарики, в середину укладываем кусочки сливочного масла, обмакиваем во взбитое яйцо, затем в панировочные сухари и жарим на разогретой сковороде с маслом.

Готовые биточки выкладываем на «облако» и оставляем в духовке еще на 5 минут.

Достаем, украшаем зеленью и подаем горячими, прямо на «облаке».

Второе блюдо

Еще одно блюдо, придуманное во Владимире и утвержденное для меню советских столовых.

Ингредиенты:

Фарш смешанный – 800 г

Хлеб ржаной – 200 г

Сухари панировочные – 150 г

Чеснок – 1–2 зубчика

Лук репчатый – 1–2 шт.

Растительное масло – 1–2 ст. ложки

Вода – 100 мл

Соль – по вкусу

Перец черный молотый – по вкусу

Фарш солим и перчим. Отбиваем фарш об стол, сильными ударами, примерно раз 30–40 бросаем его на разделочную доску.

Лук шинкуем очень мелко.

Делаем сухари: черный ржаной хлеб нарезаем ломтиками и подсушиваем, затем вручную крошим, можно растолочь скалкой или пропустить через мясорубку, по желанию. Сухари должны быть среднего размера.

Часть сразу откладываем для панировки.

Оставшуюся большую часть сухарей не замачивая добавляем в фарш и тщательно вымешиваем. Добавляем лук и снова вымешиваем.

Фарш получится густой, поэтому добавляем в него ледяную воду, понемногу и все время перемешиваем. Должна получиться однородная консистенция, не слишком жидкая, но и не густая.

Убираем фарш в холодильник на полчаса. По истечении времени формируем котлеты, обваливаем в сухарях и обжариваем в растительном масле.

Затем перекладываем котлеты на бочок в форму для запекания, вливаем чуть-чуть воды и ставим на 10 минут в разогретую до 180 °С духовку.

Тонкость – когда вливаем воду, делаем это по чуть-чуть, и слишком сильно не мешаем, чтобы не ушел из фарша жир и воды впиталось сколько нужно.

Ингредиенты:

Капуста – 1 кочан (весом примерно 3 кг)

Морковь – 1 шт. (крупная)

Соль – 3 ст. ложки

Чеснок – 4 зубчика

Черный перец – 8–10 горошин

Красный жгучий перец – 1 стручок

Семена укропа и тмина – по щепотке

Лавровый лист – 2 шт.

Убираем верхние листья капусты, откладываем. Шинкуем капусту, включая кочерыжку, длинной тонкой соломкой. Посыпаем солью и хорошенько перетираем.

Добавляем морковь, натертую на крупной терке, затем чеснок и все прочие пряности. Перчик разрезаем пополам, удаляем семена. Все перемешиваем.

На дно емкости для засолки укладываем несколько хорошо промытых верхних листьев, вкладываем подготовленную капусту, укрываем другими верхними листьями. Сверху кладем груз.

В течение суток выделится сок. Через пару дней капуста запустится и появится немного неприятный запах. Это все пройдет через неделю, когда рассол станет прозрачным и капуста будет готова. Получается она хрустящей и острой. Хранят в прохладном месте.

5. ГРЕЧАНИКИ**Гречнево-мясные колобки на основе старорусского блюда****Второе блюдо****Ингредиенты:**

Гречка (готовая, отварная) – 500 г

Куриный фарш – 500 г

Репчатый лук – 1 шт.

Морковь – 1 шт.

Масло сливочное – 50 г

Сметана – 100 г

Томатная паста – 50 г

Соль – по вкусу

Заранее приготовленную (как для обычного гарнира, на воде с солью) охлажденную гречку перекладываем в глубокую миску, туда же натираем половину луковицы, добавляем мясной фарш и хорошо вымешиваем.

Из полученного гречнево-мясного фарша делаем колобки примерно по 50 г каждый.

На сливочном масле пассеруем морковь и вторую половину измельченной луковицы, добавляем сметану, томатную пасту и немного кипяченой воды (или куриного бульона), затем солим и, помешивая, доводим до кипения, после чего тушим 10 минут.

Готовые гречаники укладываем в форму, заливаем соусом, тушим в духовке при температуре 160–180 °С примерно 40 минут. Подаем со сметаной.

6. ВАРЕНЬЕ ИЗ НЕВЕЖИНСКОЙ РЯБИНЫ

Невежинская рябина – сорт из Ивановской области народной селекции, разновидность рябины обыкновенной, найденная около села Невежино и популярная во всех центральных регионах, вот и во Владимире многие рецепты упоминают именно этот сорт.

Он отличается приятным и сладковатым вкусом, без горечи. Из ягод готовят повидло, пюре, пастилу, джемы, компоты, мармелад, вино и настойки. Самое популярное блюдо – варенье.

Ингредиенты:

красная невежинская рябина – 1 кг

сахар – 1,7 кг

вода – 3 стакана

Рябину перебираем, удаляя веточки. Промываем в холодной воде и откидываем на дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Из сахара и воды варим сироп. Ягоды опускаем на несколько минут в крутой кипяток, чтобы они размякли, и перекладываем в кипящий сироп.

Перемешиваем, снимаем с плиты и оставляем на 10 часов.

Вновь доводим варенье до кипения и снимаем с плиты. Даем постоять 15 минут. Затем снова ставим на плиту и нагреваем до кипения. Повторяем еще раз – остужаем и снова доводим до кипения.

Даем варенью настояться 12 часов – оно готово, можно перекладывать в баночки.

6. ЦВЕТАЕВСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

По легенде, именно этим пирогом угощали друзей сестры Марина и Ася Цветаевы, жившие в городе Александрове Владимирской области.

Ингредиенты:

Тесто:

сливочное масло – 150 г

сметана – 0,5 стакана

мука – 1–2 стакана

разрыхлитель – 1,5 ч. ложки

Сметанная заливка:

сметана – 1 стакан

сахар – 1 стакан

яйцо – 1 шт.

ванильный сахар – 1 ч. ложка

мука – 2 ст. ложки

Начинка:

Сладкие яблоки – 3–4 шт.

Готовим тесто: сливочное масло растапливаем, слегка охлаждаем.

Муку просеиваем и смешиваем с разрыхлителем. В кастрюлю выливаем сметану и добавляем сливочное масло.

Перемешиваем до однородности.

Постепенно всыпаем муку с разрыхлителем и замешиваем тесто чуть мягче, чем для раскатывания. Выкладываем в форму, сформировав небольшие бортики.

Для заливки сметану взбиваем с сахаром, добавляем взбитое яйцо, хорошо перемешиваем. Постепенно всыпаем муку, продолжая размешивать.

Нарезаем яблоки ломтиками, выкладываем аккуратно в форму с тестом. Заливаем сметанной заливкой, слегка встряхнув, чтобы заливка равномерно распределилась.

Выпекаем в нагретой до 180 °С духовке около 50 минут. Готовый пирог подаем горячим или холодным.

7. МЕДОВУХА

Напиток

Ингредиенты:

родниковая вода – 4 л

мед – 500 г

сахар – 0,5 кг
дрожжи – 100 г

Смешиваем половину меда с сахаром, добавляем немного воды до однородной массы, похожей на жидкий желтый кисель. Вливаем остальную воду и кипятим в течение 40 минут в эмалированной посуде, снимая пенку. Остужаем, но смесь должна остаться теплой.

Добавляем дрожжи, разведенные в теплой воде. Ставим в теплое место на несколько дней. Когда процесс брожения закончится и пена с поверхности пропадет, процеживаем, переливаем в бутылки и выносим на холод. Держим месяц! Через месяц добавляем оставшийся мед, перемешиваем, охлаждаем, и через несколько дней можно пить.

8. ВЛАДИМИРСКИЙ ВИШНЕВЫЙ ПИРОГ

(вариант Татьяны Петровны из Владимира)

Ингредиенты:

Тесто:

Мука – 250 г
Масло сливочное – 100 г
Яйцо – 1 шт.
Сахар – 100 г

Начинка:

Вишня без косточек – 300 г
Сахар – 70 г
Крахмал кукурузный – 15 г

Меренга:

Белки – 50 г
Сахар – 100 г
Ванильный сахар – 3 г

Для теста: сливочное масло и сахар растираем, добавляем яйцо, перемешиваем. Сыпаем просеянную муку, замешиваем. Убираем в холодильник на полчаса. Затем раскатываем в пласт, укладываем в форму, накалываем вилкой, запекаем в духовке до образования золотистой корочки.

Готовим начинку: вишню варим с сахаром, охлаждаем, всыпаем крахмал, выкладываем на корж и снова запекаем в духовке, нагретой до 180 °С, в течение 10–12 минут.

Для меренги: белок взбиваем с сахаром в устойчивую пену до

пиков, добавляем ванильный сахар.

На поверхность пирога из кондитерского мешка выкладываем меренгу и вновь запекаем 2–3 минуты, до образования корочки.

9. ВЛАДИМИРСКИЙ СМЕТАННЫЙ ВИШНЕВЫЙ ПИРОГ

Ингредиенты:

Мука – 300 г
Сахар – 150 г
Масло сливочное – 100 г
Разрыхлитель – 5 г
Яйцо – 2 шт.
Вишня – 200 г
Сметана – 200 г
Сахар – 150 г
Ванильный сахар – 12 г

Смешиваем все сухие ингредиенты, добавляем сливочное масло, перетираем в мелкую крошку. Добавляем яйцо, замешиваем тесто.

Раскатываем, выкладываем в форму.

Для заливки смешиваем сметану, сахар, ванильный сахар, яйцо. В форму с тестом высыпем вишню, заливаем сметанной заливкой.

Выпекаем в духовке при 180 °С, проверяя готовность деревянной палочкой.

10. ПАСТУШЬЯ ТОБОЛКА ИЗ ЮРЬЕВ-ПОЛЬСКОГО

Ингредиенты:

Для теста:

Пшеничная мука – 350 г
Сливочное масло – 90 г
Сахарный песок – 1 ст. ложка
Яйцо – 1 шт.
Молоко или сливки – 75 мл
Сметана – 30 г
Соль – 1/2 ч. ложки
Сода – 1/4 ч. ложки

Для начинки:

Творог – 1/2 кг
Сахар – 1/2 стакана

Яйца – 3 шт.

Сода – 1/3₃ ч. ложки

Ванилин – на кончике ножа

Масло растапливаем, добавляем молоко или сливки, сметану, яйцо, сахар, соль, хорошо перемешиваем. Добавляем муку, смешанную с содой, замешиваем тесто и даем ему полчаса постоять.

Готовим начинку: в творог разбиваем три яйца, добавляем сахарный песок и ванилин. Все хорошенько взбиваем.

Тесто раскатываем в круг толщиной около 2 см и выкладываем в форму, смазанную растительным маслом, формируем бортики.

Выкладываем равномерным слоем творожную начинку.

Выпекаем тоболку в духовке при температуре 190 °С в течение 40 минут, до зарумянивания теста, цвет творога не изменится.

Украшаем тоболку свежими, консервированными или засахаренными ягодами невежинской рябины. Подается горячей и холодной.

11. ВАНИЛЬНЫЕ ПЛЮШКИ

Ингредиенты:

Мука – 1/2 кг

Сахар – 100 г

Соль – щепотка

Молоко – 1 стакан

Маргарин или сливочное масло – 100 г

Свежие дрожжи – 50 г (или 1 пакетик сухих)

Ванилин – 2 г (не ванильный сахар!)

Яйцо – 4 шт.

Растворяем дрожжи в теплом молоке и оставляем на 5–7 минут. Просеиваем муку.

В молочно-дрожжевую смесь всыпаем сахар и 2 ст. ложки муки. Оставляем опару на полчаса в теплом месте.

Разделяем желтки и белки. Белки оставляем для смазывания пирога, желтки идут в тесто, без белков тесто становится более воздушным. Взбиваем желтки с щепоткой соли.

Опару выливаем в кастрюлю, и замешиваем тесто в следующем порядке: сахар, взбитые желтки, размягченное сливочное масло или маргарин.

После добавления каждого нового продукта все тщательно

перемешиваем.

Смешиваем $\frac{3}{4}$ просеянной муки с ванилином, понемногу добавляем муку в кастрюлю с опарой. Вымешиваем не менее 15 минут.

Емкость смазываем маслом и выкладываем в нее шар из теста, накрываем полотенцем и убираем в теплое место на 1,5 часа.

Подошедшее тесто обминаем, чтобы ушел лишний газ от дрожжей, разделяем на два шара одинакового размера.

Противень застилаем пергаментом и помещаем шары на расстоянии друг от друга. Оставляем расстояться на полчаса.

Взбиваем яичные белки с несколькими ложками сладкой воды или молока. Кисточкой промазываем поднявшиеся шарики теста.

Выпекаем при 200 °С примерно 20 минут.

Готовые шары смазываем растопленным сливочным маслом и посыпаем сахарной пудрой, смешанной с небольшим количеством муки.

Глава 2

А не поехать ли нам в Вязники?

*Говорят про наши Вязники, про
зеленый городок, Мол, приедете –
завязнете и не вытащите ног. Это
рассказни старинные. Приезжайте,
не боясь, Слушать песни соловьиные
на венце в закатный час.*

Борис Симонов





От столь любимого мною Гороховца до Вязников всего одна остановка скоростной «Ласточки» или пригородных поездов на линии Москва—Владимир—Нижний Новгород. Но если бы не сын – так бы и не заехали. Я никогда ни о каких Вязниках не слышала, и никуда не собиралась, городков, красивых во Владимирской области, и так не счесть.

Сын ругался, периодически соблазнял красивыми видами на фото, и в конце концов, да еще и в самую неподходящую погоду в начале февраля мы вдруг отправились в эти самые Вязники, старинный купеческий городок, возникший на соседнем холме от древней крепости Ярополч-Залесский.

Ярополч-Залесский был развитым ремесленно-торговым центром, его жители занимались гончарным, оружейным, ювелирным ремеслом. Но в 1239 году его сожгли войска хана Батыя, остались от древнего города лишь поросшие травой зеленые валы. С фотографии, сделанной с высоты, очень хорошо видно место, где стояла крепость.

Но крепость на этом месте была важна стратегически, вместе с прочими соседями Гороховцом, Бережецом и Стародубом-на-Клязьме она защищала северо-восточную границу Руси. Да и за кораблями на реке нужно было присматривать, от разбойников защищать, ведь в XII веке торговый путь из Черниговской земли в Ростово-Суздальскую шел из реки Яузы в Клязьму.

В 1657 году была осуществлена попытка возродить Ярополч. На этот раз крепость построили на территории нынешнего города Вязники, где стоит сегодня Троицкая церковь. Как обычно, внутри крепости селились зажиточные ярополчане, а за стенами крестьяне и ремесленники. Но и тут не повезло Ярополчу, в 1703 году крепость сгорела в сильном пожаре, и ее решили не восстанавливать. Но рядом уже давно сформировалась «крепко стоящая на ногах» слобода, где выращивали лен, ткали его, занимались огородничеством и резьбой по дереву. И в 1778 году

указом Екатерины II слобода – а вернее, уже город Вязники – получила статус уездного города.

Существует три версии, откуда взялось название Вязники.

По одной из них, имя свое Вязники получил от многочисленных вязовых деревьев, растущих здесь, даже на гербе Вязников с геральдическим леопардом соседствует вяз.

По второй версии, название произошло от вязкой болотистой местности, и сегодня здесь затопляет обширные луга по весне, когда Клязьма выходит из берегов.

И, наконец, третья версия. Давным-давно правил Ярополчем жестокий князь Кий. Однажды поехал он на охоту и увяз в болоте. Жители города, узнав об этом, прибежали посмотреть на тонущего князя, но никто не кинулся ему на помощь, так достал он жителей своей жестокостью. Люди смотрели и кричали: «Вязни, Кий! Вязни, Кий!» Так имя города и родилось.

Историки, правда, никаких упоминаний о князе Кие не нашли, вроде и не было такого. А легенда горожанам нравится.

Город на семи холмах, которые здесь зовут венцами, неплохо сохранился, и пусть многое требует реконструкции и ремонта, прогулка в чистом XIX веке безо всяких новостроек вам обеспечена: особняки купцов и фабрикантов, школа, аптека, торговые ряды, простые жилые дома с наличниками, больница, магазины, пожарная часть.



Троицкая церковь



Особняк Обалина-Демидова



Часовня на Соборной площади



Колокольня на Соборной площади

Все это не кануло в прошлое, а живо и даже работает по мере сил, например, станция «Скорой помощи» в «несчастливом» особняке живет и работает, как и 100 лет назад. Почему несчастливом? Изначально это был жилой дом купца Григория Павловича Обалина, построенный в середине XIX века. Здание постоянно затопляло, оно разрушалось, и лишь после того, как дом выкупил местный фабрикант В. Ф. Демидов, он перестроил особняк, полностью переделав дренажную систему.

А вот Соборная площадь не дожидается. Как бы она смотрелась в центре городка!

В 1929 году соборы закрыли, и к 1936 году весь комплекс разобрали полностью. Уцелела лишь Казанская часовня XIX века.

Примерно с год назад на соборной площади появилась колокольня – странное сооружение, одинокая колокольня без храма прямо посередине. Но должна признаться, сразу цепляет взгляд! Вдруг посреди площади провинциального городка эдакое чудо.

А вот часы со старой колокольни сохранились и украшают сегодня Вязниковский ЦУМ, выходящий фасадом на Соборную площадь.

Кстати, там же, на соборной площади, находится самый узкий дом в городе, шириной всего лишь 1 м 95 см. Его стены – это стены соседних домов. Раньше у него был собственный вход. Приедете – поищите!

У каждого из старых каменных домов вокруг Соборной площади и по соседству своя история, и столько интересного на улочках вокруг.

* * *

Благовещенский монастырь на одноименной улице основан в XVII веке, во времена правления Михаила Романова. С челобитной об устройстве мужской православной обители к монарху обратился церковный староста Иван Мухин. В 1640 году царь посетил развивающуюся Вязниковскую слободу, а спустя год издал указ о создании монастыря.

Основан монастырь как мужской, но сегодня это действующая женская обитель. Архитектурный ансамбль монастыря включает в себя комплекс культовых, хозяйственных и жилых построек.

Благовещенский собор монастыря – самое старое архитектурное сооружение города, дошедшее до наших дней в хорошо сохранившемся виде. Он был построен в 80-х годах XVII столетия.

Всесвятская церковь – первое, что предстает перед нами на территории монастыря на Благовещенской улице, возведена в 1794 году как надворный въездной храм.

* * *

За Благовещенским монастырем на холме находится Летний парк – еще одна достопримечательность Вязников. Здесь любили отдыхать купцы и промышленники, которые поднимались туда на пролетках.

Однажды врач порекомендовал местному фабриканту Елизарову прогуливаться пешком, тот прикинул, как тяжело с его весом будет подниматься в парк, где он обычно перекидывался вечерами в картишки в своем фабрикантском кругу, вот и приказал Елизаров построить лестницу. И сегодня по той же лестнице поднимаются в парк.

* * *

Введенский монастырь, наоборот, был когда-то женским, а превратился в мужской. Издавна землями в районе современных

Вязников владели бояре и князья Мстиславские, знатный род, ведущий свою историю от Гедимины. Жена Федора Ивановича Мстиславского – Домникея Михайловна, урожденная Темкина-Ростовская, – приняла постриг с монашеским именем Ирина и вместе с сестрой князя основала в Вязниках Введенскую женскую обитель на склоне Мининой горы примерно в 1629 году, точная дата неизвестна.



Женский монастырь просуществовал до 1764 года, после чего был упразднен.

Сегодня монастырь вновь действует, но как мужской. Вот такая «рокировка» произошла между двумя монастырями. К нему приписан скит – Свято-Троице Серапионова пустынь в 40 минутах езды от Вязников, в дубовом лесу на берегу Клязьмы. Зимой и летом туда добираются на лошади, машины с трудом проходят по бездорожью.

* * *

Храм в честь Воздвижения Честного и Животворящего креста Господня создавался как кладбищенская церковь в 1794 году на средства купца Водовозова. Здесь сошлись черты барокко и классицизма, в 1860-х пристроены трапезная и трехъярусная колокольня.

В советское время церковь продолжала свою работу и является действующей по сей день, имея статус собора. Здесь находится чудотворная Казанская икона, уцелевшая после разрушения Казанского собора на Соборной площади, по легенде однажды она исцелила Михаила Федоровича Романова, а исцелений простых людей не счесть.

Этот храм находится в верхней части города. Улица Киселева, от храма направо, стала для приезжих главной достопримечательностью города, начиная от здания Земской больницы, заканчивая интереснейшими особняками. Это бывшая купеческая и фабрикантская «Рублевка».

Здесь же стоит пятиглавая белокаменная Троицкая церковь, выстроенная в традициях русского храмового зодчества с 1756-го по 1761 год. И здесь же когда-то существовал второй Ярополч, пришедший на смену Ярополчу-Залесскому.

* * *



Церковь Воздвижения



Улица Киселева



Виды со смотровой площадки на Венце



Готический пристрой к усадьбе Енькова-Сенькова



Земская больница

Деревянный замок в стиле готики – иначе его и не назовешь – купеческая усадьба начала XIX века. Главный дом, построенный частично из дерева, частично из камня, выглядит очень необычно.

Первым владельцем усадьбы считается купец Водовозов. Потом она принадлежала Осипу Осиповичу Сенькову, владельцу ткацкой мануфактуры, бывшему крепостному, благодаря своим талантам выкупившему семью и ставшему одним из основных промышленников Вязников. Говорили, что с закрытыми глазами, на ощупь, он определял качество льна и даже место его производства.

Дом неоднократно перестраивался, окончательный облик обрел примерно в 1912 году. Сегодня он в частной собственности и в состоянии постоянной неторопливой реконструкции.

По городской легенде в башне хозяин держал телескоп. Но не для того, чтобы смотреть на звезды: от прекрасных – и не очень прекрасных, какие уж попадутся – купальщиц на Клязьме рассматривал. Это горожане от зависти сочинили!

* * *

Дача Татаринцева на соседней улице – сегодня жилой дом. Причудливое деревянное строение, сочетающее в своем облике

элементы модерна и неорусского стиля – архитектурный памятник начала XX столетия, расположенный на Милиной горе.

Дом купца Крутышева прозвали домом совы, уж очень похожи его окошки на совиные глаза.

* * *

При всей необычности улицы Киселева старый городской центр внизу привлек больше. Здесь у каждого дома своя история.

Особняк 1797 года постройки известен как «Дом Елизарова» по имени династии купцов, которым принадлежал. Построен дом для купца И. И. Кашина по проекту архитектора В. И. Баженова. Здание признано памятником федерального значения.

Музей открылся здесь 7 ноября 1919 года и работает до сих пор. До 1993 года музей назывался краеведческим, а сейчас именуется историко-художественным. В музее работают постоянные экспозиции, посвященные истории города с екатерининских времен до конца XX столетия и животному миру края. На втором этаже особняка Елизарова размещился художественный отдел.

Здесь находится экспонат, которого нет больше нигде в нашей стране. Это первая в России когда-то и единственная сегодня английская паровая машина Джеймса Уатта.

Елизаровы были первопроходцами в вопросах технического переоборудования полотняных фабрик. Они первыми установили на своей фабрике механическую льнопрядильную машину, тем самым увеличив производительность труда рабочих в восемь раз. Выработанное полотно Елизаровы сбывали в Москве, Петербурге, Нижнем Новгороде, Астрахани. Елизаров вел торговлю даже с Персией, за что шах наградил его орденом Льва и Солнца.



Дом в шляпе



Улицы Вязников



Купеческие дома на Соборной площади



Паровая машина Уатта

Кто только не пытался «отнять» машину у музея, от итальянцев до Политехнического музея. Но тронь такой раритет – и можно не собрать заново. Для машины даже построен отдельный дом на территории музея.

– Дотроньтесь до ручек! – показывает директор музея, Андрей Веденеев, старинные дверные ручки с клеймом. Вместе с особняком они достались музею и с тех пор украшают двери бывшего бального зала. – По легенде до них дотрагивался император Александр II!

22 августа 1867 года по дороге из Нижнего Новгорода во Владимир император заехал в Вязники и даже переночевал в городе. Документы рассказывают, что он встал в 8 часов утра, попил чай и изволил принимать сначала дворян, потом купцов и удельных начальников. Затем отправился на смотр Таврического полка, увиденным остался доволен. В отчете вязниковского городничего Реутова приведены слова, сказанные Александром II: «В городе Вязники найден такой порядок, какого еще не встречали во все путешествие».

* * *

На улице Благовещенской стоит симпатичный деревянный дом управляющего льняной фабрикой Демидовых. А чуть дальше – «Светелка».

Удивилась я табличке с таким названием на старинном каменном доме, а все просто: электричество обходилось дорого, темнело в холодное время года рано, вот и открывали большие помещения, где могли работать ткачи, освещали их и называлось это светелками.

Вязниковские промышленники Демидовы являются однофамильцами, а не родственниками уральских Демидовых, четыре поколения подряд они занимались строительством и развитием полотняных фабрик. С 1830 по 1880 год Демидовыми были построены полотняно-ткацкая фабрика, фабрика по отбеливанию пряжи, бумагопрядильная фабрика, льнопрядильная фабрика и оберточно-бумажная фабрика. За высокое качество демидовская продукция неоднократно награждалась золотыми и серебряными медалями на выставках в Петербурге, в Москве, а также в Париже и Чикаго.

Демидовские фабрики, кстати, работают и сейчас. А в здании одной из них торговый центр.

Хотите познакомиться с одним из знаменитых промышленников лично? Это вам в старинный особняк на улице Благовещенской в стиле классицизма, который в советское время украсили мозаикой. Бродит, говорят, тут фабрикант по ночам.

Работающие в здании рассказывали, что в старинном зеркале здесь мелькают тени, слышен топот ног, будто пробегают дети,

сторожа жалуются на неприятные ощущения, а однажды вообще привидение при всем параде, в костюме-тройке, явилось одной из служащих и растаяло у нее на глазах.

Во время ремонта в подвале – здесь это отдельный подземный этаж со сводчатыми потолками, длинными узкими коридорами и крутыми каменными лестницами – нашли потайную комнату, о существовании которой даже не подозревали. Кладов там не нашли, но поговаривают, что спрятаны они в доме, вот и присматривает хозяин за сокровищами.

* * *

В Вязниках родился Алексей Фатьянов, тот самый автор знаменитых «Соловьев», памятник соловью встречает путешественников у здания вокзала, а в городе открыт музей «Песни XX века», интересная экспозиция в Историко-художественном музее рассказывает о семье поэта.



Особняк Демидова, где бродит привидение



Здание Историко-художественного музея

Городок очень интересен. Я вам и половины про него не рассказала, про старые дома вокруг Соборной площади про деревянные наличники, про бывшего тут поэта Н. А. Некрасова и про смотровые площадки. Даже зимой впечатляют виды!

Вы уж лучше сами. Добраться сюда проще простого, Вязники – это станция скоростной «Ласточки» из Москвы в Нижний Новгород. У вокзала всегда ждет пассажиров маленький «пазик», который минут за 15 домчит до Соборной площади, еще две остановки – и монастырь и музей улицы Благовещенской.

Признайтесь, никому и в голову не приходило здесь выйти! А я советую, летом, да еще и с соседней (в 20 километрах) Мстёрой совместить. Не пожалеете.

Вот что пишут люди в отзывах о городе: «Эдакая двухуровневая, заброшенная (местами) красота и провинциальность, в самом лучшем (сказал бы, высоком) смысле этого слова! Если „выковырять“ себя из авто и, плюнув на все, медленно пройти сверху вниз, как-то открываются глаза, и становится светлей и легче даже при мрачности окружающего бытия».

А как иначе в городке, где жилые дома носят шляпы. Стоит шикарный деревянный особняк в стиле модерн, живут в нем обычные люди, а наверху, над башенкой – ну, шляпа и есть, какая же это крыша!

ГДЕ ЖИТЬ

Гостиница «Вязники» (Комсомольская, 6 а)

Не ждите 4 звезд сетевого отеля, это просто гостиница провинциального города, где вполне можно провести ночь, есть ресторан.

ГДЕ ЕСТЬ

Ресторан при гостинице «Вязники» (Комсомольская, 6 а).

Добротная кухня «по-советски».

* * *

Кофейня «Белый Кролик» (Ленина, 112).

Это новая часть города, от старой далековато, но прекрасная кофейня на хорошем уровне.

* * *

«Постоялый двор» (Сергиевских, 3)

Самый центр, фастфуд, арт-пространство с мероприятиями и концертами.

* * *

Кафе «Колос» (Институтская, 14)

В переулке у монастыря и музея. Рекомендовано местными. Добротная еда «по-советски», по-домашнему.

История любви по-вязниковски с известным персонажем

Ох, какие страсти закипели в уездном городе Вязники в 1879 году, когда жена главного местного фабриканта Демидова Мария Андреевна Орехова решила с ним развестись!

Подумать только, богатейший человек, буквально хозяин города, а она, да еще в XIX веке, разводиться собралась. И не просто разводиться, а наняла (на деньги папеньки) самого знаменитого в тот момент адвоката России, Плевако.

Как надо было довести женщину в то время, чтобы терпение

ее лопнуло! Устала она от самодурства, а порой и рукоприкладства мужа, особенно, говорят, был он гневлив, как выпьет.

«Ему принадлежит чуть ли не весь город Вязники, его называют „льняным королем“ России, – писал позже Плевако. – Когда он не заплатил городу какие-то взносы, дума приговорила его к позорному наказанию – месяц носить на одной ноге калошу, а на другой – штиблет. И он – миллионер, один из отцов города! – отходил так все тридцать дней».

– Не заплатил и не заплачу, – решил Демидов и действительно отходил месяц в таком странном виде, правда, в городе говорят, что на одной ноге был лапоть, а не калоша.

Приехал знаменитый адвокат и действительный статский советник Федор Никифорович Плевако в Вязники. И... влюбился в свою клиентку, ответившую взаимностью.

Плевако оставил жену и маленького сына, и Орехова с четырьмя детьми переехала к возлюбленному. И еще 20 лет, несмотря на двоих общих с Плевако детей, не могла развестись с мужем. Тут столичный адвокат не помог любимой женщине, Демидов развода так и не дал до самой смерти, а Плевако вынужден был усыновлять собственных детей, дочь Варвару и сына Сергея, как подкидышей.

Но все эти годы они были вместе и после смерти фабриканта в 1900 году зарегистрировали брак официально.

Вот такая неожиданная история приключилась в этом городе!

На сметане пряжон, или... Сообразим на троих?
--

*Мы сегодня пируем на
празднике,
Только вот, доложу я, беда:
Городок, что над Клязьмою,
Вязники
Ты не видывал никогда.
Там сейчас, улыбаясь,
наверно,
Рыболовы идут с реки.
Там на фабрике
Профинтерна
Шустро бегают челноки.
Там в цвету вязниковские
вишни
(Что за запах цветенья
окрест!),*

Легкий ветер доносит чуть
слышно
Вальс, что клубный играет
оркестр.
В огородах за строгим
порядком
Из скворешен следят
скворцы.
Спят под листиками на
грядках
Вязниковские огурцы.

Алексей Фатьянов

Вязниковский «соловей» Алексей Фатьянов в одном стихотворении рассказал сразу о двух знаменитых гастрономических брендах Вязников: это вязниковские вишни и вязниковские огурцы.

Но город обидели, о чем земляки поэта сокрушаются: вязниковская вишня, славившаяся своим вкусом и сочностью и поставлявшаяся к царскому двору, оказалась главным брендом Владимира, а вязниковские хрустящие, сладкие и ароматные огурцы (представьте, как пахнет только что срезанный огурец!) – брендом Суздаля, хотя ни в одном документе XIX века о суздальских огурцах даже не упоминалось, а вот вязниковские – часто.

И я виновата перед Вязниками – пела оду суздальским огурчикам и рецептами делилась в книге «К России с любовью». Исправляюсь, доношу правду до народа!

Сорт «вязниковский огурец» официально признан селекционерами. Он идеален для засолки: плоды недлинные, в меру крупные, хрустящие и плотные. Засолка огурцов в Вязниках всегда была семейным делом. Солили их с листьями хрена и смородины. Соль все клали «на глаз», лет сто как все знали, сколько соли надо для идеальных огурцов. Кадушку с огурцами накрывали дубовым «кругляшом» – срезком от круглого дубового полена, который передавался из поколения в поколение.

Ряд огурцов, ряд листьев, ряд листьев, снова ряд огурцов и снова – листья. Сверху «кругляш», а на него камень-самородок для гнета. Потом кадушку отправляли в подвал. Набирали туда снега, дети его традиционно утапывали и получался естественный холодильник. Вязниковские хозяйки утверждают, что секрет вкуса огурцов в местной воде: город стоял на земле, наполненной родниками. Даже был создан «самотечный» водовод

с деревянными трубами, по которым вода поступала в специальные колодцы-фонтаны, а уж оттуда и в хозяйства местных жителей. На этой родниковой воде и солили огурцы. Рассол получался кристально чистым и прозрачным. А уж как от похмелья спасал! – вспоминают старожилы.

* * *

Вишневым цветом и вкуснейшими ягодами Вязники славились издавна. Говорят, что привез ее «аж из самой Греции» монах Благовещенского монастыря. И не для красоты: вишня эта вкусная, ароматная, а корни вишневых деревьев укрепили склоны местных холмов-венцов, неустойчивые из-за родников. По легенде вишню здесь выращивали последние 500 лет, намного дольше, чем в других местах, благодаря вишне город и стал известен в старые времена по всей России, ягод на всех хватало. Поставляли ее в самые отдаленные регионы. Особо славился сорт «вязниковская родителева», на протяжении столетий являвшийся визитной карточкой города.



Колокольня у Троицкой церкви

Даже в годы Великой Отечественной войны, когда вырубались на дрова растущие в оврагах деревья, вишневые сады не тронули. А уже в мирное время в 1978 году пришли сильнейшие морозы и деревья померзли, ну, а потом – перестройка и не до вишен было, так почти и не осталось знаменитых вязниковских ягод.

Но легенда есть! Называют ее здесь «сказ о вишневом варенье».

Говорят, жила когда-то в здешней слободе Вареха-повареха и готовила она самое вкусное в государстве вишневое варенье. Прознал про то колдун и решил выведать рецепт. Но не знал он главного секрета: не в ингредиентах дело, сладким варенье кажется только тем, кто пробует его с добрым сердцем, а для злодеев то яство полыни горче. Не вышло варенье у колдуна, и наслал он проклятье, превратились дочери Варехи в деревья вишневые. Но женщина не сдалась, стала варить варенье из тех плодов, и стало оно еще вкуснее. Про то прознали купцы царские и начали подавать вязниковское варенье ко двору самого государя. А Вареха-повареха стала именоваться Купчихой Вишней.

* * *

И все же один бренд у Вязников остался. Помните сказку «Колобок»? «На сметане мешон, да в масле пряжон», – поет хлебобулочное изделие, мечтавшее о свободе да съеденное лисой, ибо нечего поддаваться гордыне!

Так вот, пряжон – это жарен, колобок был пряженцем, подобные изделия из теста на Руси называли по-разному: масляницы, витушки, тарарушки, клубцы, кокурки. Отличались они между собой в основном формой, но приготовлены были одним способом: погружением в кипящее масло.

Такой пирожок был и в Вязниках, и назывался он пряжник. Пекли пряжники с двумя начинками – с рыбой местной и с ягодами. Если что – готова защищать чистоту реки Клязьмы, там теперь даже стерлядь водится, поймали, говорят, недавно браконьера со стерлядками.

Вязниковский пряжник на вид – это маленький чебурек, или большой жареный вареник, родственник пермского посикуничка. Настолько вкусный, что даже дети, которые от рыбы нос воротят, в Вязниковском историко-художественном музее уплетают пряжники с рыбой за обе щеки. Скоро, кстати, снова обещают угощать, попадете – сами попробуйте.

Пекли и продавали пряжники сразу по три штуки, одним разve наешься. И прекрасно шли они на закуску небогатых людей, кто брал один стакан водки и одну порцию пряжников – как раз на троих. Отсюда и выражение, собственно!

Фарфоровые фигурки, изображающие разные стадии «душевного состояния» вязниковских купцов и промышленников

как раз после обильных возлияний, стоят за стеклом в музее.

* * *

До прихода поезда оставалось буквально три минуты, и я в нетерпении прыгала у киоска с горячими лепешками-пьядинами на маленькой станции средневекового итальянского городка Бризигелла.

– Да не волнуйся ты, этот поезд еще ни разу вовремя не приходил, – успокоила продавца.

Прошло несколько лет. И голос по радио на станции городка Вязники во Владимирской области сообщил, что поезд, стоянка которого всего одна минута, прибывает на 4-й путь. Но на пути стоял товарняк!

– Да не волнуйся ты, – заулыбался обстоятельно-неторопливый рабочий станции, – с ней бывает, опять пути перепутала! Сюда твой поезд придет, на 3-й путь.

Знакомым повеяло...

10 рецептов огуречных и вишневых

1. ХРУСТЯЩИЕ ОГУРЦЫ, МАРИНОВАННЫЕ С МЕДОМ

Солености

Ингредиенты:(на 3-литровую банку)

Огурцы – 2 кг

Хрен – 1 лист

Вишневые листочки – 5 шт.

Острый перчик – кусочек

Укроп – соцветие

Кипяток – 1,5 л

Чеснок – 3 дольки

Уксус – 100 мл

Мед – 50 мл

Соль – 50 г

Заранее моем и стерилизуем 3-литровую стеклянную банку.

Огурцы заливаем холодной водой и оставляем на полтора-два часа.

На дно банки укладываем нарезанный лист хрена, несколько вишневых листочков, небольшой кусочек острого перца и

соцветия укропа.

Выкладываем плотно замоченные заранее огурцы, заливаем кипятком. Выдерживаем 10 минут, затем сливаем воду в кастрюльку и доводим до кипения. Пока вода закипает, выкладываем в банку чеснок, нарезанный пластинками, вливаем уксус, всыпаем соль и добавляем мед.

Снова заливаем банку кипятком. Закатываем.

2. ОГУРЦЫ С МОРКОВЬЮ И ГОРЧИЦЕЙ В МЕДОВОМ РАСТВОРЕ

Солености

Ингредиенты:(на литровую банку)

Огурцы – 500 г

Укроп – соцветие

Черная смородина и хрен – по 1–2 листа

Лавровый лист – 1 шт.

Чеснок – 2 дольки

Морковь – 1 шт. (небольшая)

Острый перчик – кусочек

Горчичные зерна – 1 ч. ложка

Соль – 1 ст. ложка

Мед – 2 ч. ложки

Уксус – 2 ст. ложки

На дно чистой литровой банки выкладываем соцветия укропа, листья хрена и черной смородины, лавровый лист, горчичные зерна. Чеснок, перец и морковь нарезаем колечками и укладываем в банку.

Выкладываем плотно огурцы.

Заливаем содержимое банки кипятком на 10 минут. Затем воду сливаем в кастрюльку и доводим снова до кипения.

В банку высыпаем соль, добавляем мед и уксус.

Снова заливаем банку кипятком, и можно закручивать банку.

3. МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЧИКИ С МЕДОМ

Солености

Ингредиенты:

Молодые некрупные огурчики – 1 кг
Чеснок – 6 долек
Свежий укроп – 3–4 веточки
Душистый перец – 3–4 горошины
Мед – 2 ст. ложки
Мелкая соль – 2 ст. ложки

Укладываем промытые огурцы в целлофановый пакет, добавляем разрезанные вдоль дольки чеснока, можно для вкуса одну половинку выдавить через пресс.

Кладем укроп целыми веточками, перец, вливаем мед и засыпаем соль, завязываем пакет и все хорошенько перетряхиваем, чтобы перемешалось.

Оставляем на час на столе, время от времени снова перетряхивая.

Через час убираем в холодильник. Как раз начнет выделять сок, который и станет рассолом.

На следующий день можно есть.

4. ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ С ЛИМОНОМ

Ингредиенты:

Вишня – 1 кг
Сахар – 1 кг
Лимон – 1 шт.

Удаляем у вишни косточки, засыпаем сахаром, добавляем сок лимона и натертую на крупной терке цедру.

Доводим смесь до кипения. После закипания варим 5 минут, выключаем огонь и оставляем остужаться.

Как остынет – повторяем еще дважды.

После третьей варки варенье готово.

5. ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ И КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Ингредиенты:

Вишня – 1 кг
Красная смородина – 500 г
Сахар – 750 г
Вода – 4 ст. ложки

Измельчаем красную смородину на мясорубке, добавляем пару ст. ложек воды и варим до загустения на среднем огне.

Из вишни удаляем косточки, вливаем 2 ст. ложки воды и варим до загустения.

Добавляем к вишне сахар, варим на слабом огне еще 15 минут.

Соединяем смородину с вишней, хорошо перемешиваем и варим все вместе еще 15 минут. Варенье готово.

6. ВИШНЕВОЕ ВАРЕНЬЕ С МЕДОМ И РОЗМАРИНОМ

Ингредиенты:

Вишня – 800 г

Мед – 450 г

Свежий розмарин – 1 веточка

Лимон – 1 шт.

Соль – щепотка

Удаляем косточки из вишни и смешиваем ее с медом. Доводим до кипения, добавляем веточку розмарина и варим 20 минут. Розмарин убираем, добавляем соль и сок одного лимона. Все перемешиваем и варим на слабом огне еще 5–10 минут.

Варенье готово.

7. ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ С ЛЕПЕСТКАМИ РОЗ

Ингредиенты:

Вишня – 500 г

Лепестки роз – 100 г (из своего сада, нельзя брать покупные и нельзя брать опрысканные какой-либо химией)

Сахар – 400 г

Вода – 200 мл

Лимон – 1 шт.

Кипятим воду с сахаром. Как закипело – добавляем сок одного лимона. Перемешиваем, добавляем лепестки роз и вишню с удаленными косточками. Все вместе варим на среднем огне 10 минут.

Выключаем огонь, оставляем остывать. Остыло – повторяем еще раз.

Повторяем процесс в третий раз, после чего варенье готово.

8. ПИРОГ С ВИШНЕЙ И ТВОРОГОМ

Ингредиенты:

Сливочное масло – 100 г

Сахар – 250 г

Яйцо – 4 шт.

Мука – 300 г

Творог – 400 г

Вишня – 400 г

Сахарная пудра – 2–3 ст. ложки

Крахмал для присыпки

Растапливаем сливочное масло и смешиваем с половиной сахара. Добавляем яичные желтки, хорошенько смешиваем.

Всыпаем муку и замешиваем тесто.

Выкладываем тесто в форму так, чтобы покрыть дно и бортики формы. Отправляем на полчаса в холодильник.

Смешиваем вторую половину сахара с творогом. Белки взбиваем в пену миксером, осторожно, чтобы сразу не опали, вмешиваем их в творог.

На тесто выкладываем вишню, слегка присыпанную крахмалом, с удаленными косточками. Сверху равномерно выкладываем творог.

Печем в разогретой до 180 °С духовке примерно 45–50 минут.

9. ТЕРТЫЙ ПИРОГ С ВИШНЕЙ

Ингредиенты:(для формы 24 см)

Для теста:

Мука – 370 г

Сливочное масло – 200 г

Сахар – 100 г

Яйцо – 1 шт.

Соль – щепотка

Разрыхлитель – 1 ч. ложка

Для начинки:

Вишня с косточками – 800 г

Сахар – 100 г

Крахмал – 2 ст. ложки

Смешиваем муку, разрыхлитель, щепотку соли и сахар. Нарезаем кубиками очень холодное масло. Выкладываем в тесто. Все перемешиваем и перетираем руками в крошку. Добавляем яйцо, перемешиваем и формируем шар.

Делим шар на 2 части, 2/3 и 1/3. Большую часть заворачиваем в целлофан и отправляем в холодильник на 30

минут.

Меньшую заворачиваем в целлофан и отправляем в морозильник на 30 минут.

У вишни удаляем косточки, сливаем всю образовавшуюся при этом жидкость.

В форму для выпечки выкладываем большой кусок теста, ровно по дну и на бортики. Выкладываем вишню и посыпаем сверху крахмалом.

Посыпаем сверху сахаром.

Тесто из морозильника натираем на крупной терке и выкладываем поверх вишни. Ставим форму в духовку, разогретую до 180 °С, и выпекаем примерно 40 минут, пирог должен хорошо подрумяниться.

Вынимаем и оставляем остывать.

10. ВИШНЕВАЯ НАЛИВКА БЕЗ ВОДКИ

Напиток

Ингредиенты:

Вишня – 4 кг

Сахар – 1 кг

Плотно укладываем вишню в бутыль слоями, пересыпая сахаром. Заполняем 3/4 бутылки. Герметично закрываем крышкой.

Ставим в теплое темное место на 2–3 суток, постоянно встряхивая, чтобы вишня не закисло. Через 3 дня вишня забродит. Снимаем крышку и надеваем на горло бутылки медицинскую перчатку. Хорошенько закрепляем скотчем.

Несколько пальцев перчатки прокалываем тонкой иглой. Оставляем примерно на 1 месяц, смотрим по перчатке, как опала, больше не вздувается, – процесс завершен. Сливаем наливку через дуршлаг, затем фильтруем еще и через марлю.

Разливаем в бутылочки так, чтобы осталось немного воздуха сверху. Затыкаем пробками.

Через неделю пробки убираем, впускаем воздух и снова закупориваем пробками. Убираем в прохладное темное место на месяц. Наливка готова!



Глава 3

Коломна: с чашечкой чая в тенистом саду

*Приезжайте к нам почаще,
в Коломну, на Посад! У нас в небе
ангелы летают, в погребах капуста
квашена, в домах купцы сидят:
беленькие, черненькие, серенькие –
тыщу лет они здесь сидят, хороших
людей пастилой угощают, к счастью
приучают.*



Приезжайте к нам в Коломну на Посад



Бывают города, которые оказываются совсем не такими, как ты их представлял. Так случилось с Коломной. Слушала рассказы, смотрела фотографии, и образ города сложился. А приехала – все не так, совсем другой город встретил. Но главное – не разочаровал, а наоборот, очаровал и заставил вернуться.

Как же радуется, что небольшие города становятся идеальным туристическим местом, гармонично соединяя свой архитектурный облик с историей и уютными заведениями, очень комфортными для приезжих. Коломна в этом списке по праву занимает первое место.

Это особенный город среди прочих старинных, сохранившихся и сохраняемых небольших городов.

Во-первых, ни одно современное здание, ни одна новостройка или наследие советских времен не портит гармоничный облик старого города.

Во-вторых, здесь сохранилось классическое административное деление – Кремль, а дальше Посад. Убери с улиц машины, и возникнет полное погружение в дореволюционный купеческий город.

В-третьих, Кремль здесь живой, внутри кремлевских стен

живут люди. Учатся в школе дети, прямо напротив великолепных соборов стоит дом с колоннами, выходит на балкон женщина, вглядывается в грозное небо, зовет родственницу, отдыхающую под раскидистым старинным деревом, домой до дождя.

В-четвертых, здесь есть все, и достопримечательности, и рестораны хорошего уровня, и где жить, и где гулять. А главное – город не останавливается, он развивается, и я уверена, что в следующие приезды Коломна опять порадует чем-то новым и интересным.

Маленькие сюрпризы поджидают здесь на каждом углу: то гараж обычного дома на Посаде превращается в антикварный магазинчик, то деревянные солдаты Урфина Джюса сторожат ворота, то церковь с историей прячется среди деревьев, то гудит пароходик, как в милой песенке Сергея Никитина, помните?

И как планета многолюден, он прекращает ерунду
И тихо шлепает в Голутвин, глотая вздохи на ходу.
Не тает ночь, и не проходит, а на Оке, а над Окой
Кричит случайный пароходик – надрывный, жалостный
такой.

Плывут, плывут по Москве-реке в Голутвин пароходики, правда, совсем не жалостные, а веселые, приветствуют гудками встречные яхты и лодочки.

А еще Коломна полна тайн. Вьются вороны над Маринкиной башней, ищут диггеры спрятанную Либрерию Ивана Грозного, а в двух шагах от легенд и секретов усыпаны желтыми листьями или лепестками весенних цветов коломенские сады. А в садах – кафе. И коломенские садовые кафе – это самое прекрасное, что только можно придумать в старинном русском городке.

Шаг за калитку – и исчезает современность, и несут чай в фарфоровой чашечке, и анковский пирог, столь ненавистный Льву Толстому, и черный чай по Достоевскому со смоквой и синим изюмом. Нет, вот тут надо остановиться, потому что иначе всю главу о Коломне я буду восторженно вздыхать по садовым кафе.



Садовое кафе



За чашкой чая в садовом кафе

В общем, уважаемые дамы, соберетесь летом в Коломну, обязательно положите в чемодан длинное платье, ну никак без него среди деревьев, за белым ажурным столиком посреди цветника!

Есть несколько версий происхождения названия города, в основном связанных с финскими корнями, ведь финно-угры поселились здесь раньше славян.

«Коломно» – «болото, топкое место», «колм» – могила, погребение.

Сначала так была названа река Коломна (или Коломенка), а от нее получил название и город. Это тоже финское название – «кол» (рыба) + «ва» (река) – рыбная река. «Колва» потом стала произноситься как «Коломна», а уж по ней и назвался город. Позднее, чтобы избежать путаницы, реку начали называть Коломенкой.

Итальянщина затесалась: якобы в XVIII веке итальянец Санти, рисуя герб города Коломны, вывел его название от знакомого ему слова *columna* – «столб, колонна». И даже придумал историю, что основал город некий итальянец с такой фамилией.

Есть, кстати, старинная римская семья Колонна, как знать, а вдруг эта версия правдива! Та самая колонна до сих пор красуется на коломенском гербе.

Народная версия другая: мол, сначала возле реки возник рынок (менок), вот и стала она называться коло (около) менка – Коломенка.

Еще одна, не менее народная версия описана Н. П. Гиляровым-Платоновым в автобиографической книге «Из пережитого»:

«Как рассказывали старушки, проходил мимо нашего города Сергей Радонежский да жаловался на местных жителей: „Попросил я водицы испить, а они колом мя...“»

Правда, как именовался город в тот момент, старушки не уточняли, да и представить себе игумена всея Руси, которого гонят колом, невозможно!

Так что выбирайте себе ту версию, которая по душе, а как там было на самом деле – никто не знает.

Погуляем по кремлю

Коломенский кремль был построен за шесть лет под руководством итальянских мастеров. Сооружать крепость начали по указу великого князя Московского Василия III 25 мая 1525 года, а закончили строительство 15 августа 1531 года.

Историки полагают, что возводили кремль выдающиеся архитекторы: Алевиз Новый, а с августа 1528 года и Петрок Малый. Альвизе и Пьетро, в общем, нормальные итальянские имена.

Павел Алеппский в своем «Путешествии антиохийского патриарха Макария в половине XVII века» так описывал Коломенский кремль:



Вид на кремль с Запруд

«Что касается описания этого города, то он представляется в таком виде. Он величиной с город Эмессу, но стены его, выстроенные из больших камней и крепкого, чудесного красного кирпича, страшной высоты. Его башни походят на башни Антиохии – или даже лучше и красивее их по постройке, удивительно крепки и непоколебимы. Каждая башня имеет особый вид: одни – круглые, другие – восьмиугольные, иные – четырехугольные, и все высоки, величественны и господствуют над окрестностями; они в четыре яруса, со многими бойницами и амбразурами. Вокруг каждого яруса имеется снаружи проход в виде балкона, с зубцами и бойницами, направленными вниз, подобно тем, которые находятся внутри и снаружи крепости Аль-Хусн у нас».

Главная улица Коломенского кремля – улица Лазарева – ведет от Пятницких ворот мимо Крестовоздвиженского храма

к Соборной площади.

Первые строения появились здесь в XIV веке, в том числе и церковь Николы Гостиного, возведенная в 1501 году специально для «торговых гостей» Коломны.

Архитектурная доминанта площади – Успенский кафедральный собор. Первый собор на этом месте был построен в XIV веке, разобран в XVII веке, нынешний собор возведен в XVIII веке в память о победах Дмитрия Донского в битвах на Куликовом поле и речке Воже.

Место просто дышит историей. По преданию бабушка Ивана Грозного, византийская принцесса Софья Палеолог, молилась в Успенском соборе «о чадородии», была услышана, родила сына Василия и в знак благодарности вышла драгоценную пелену для чудотворного образа в иконостас собора.

Во второй половине XIV века Коломна являлась центром большого каменного строительства. Первое, разобранное в 1672-м, здание Успенского собора было заложено в 1379 году после победы дружины московского князя Дмитрия Ивановича над татарами при реке Воже.



Соборная площадь кремля



У стен кремля

Перед Куликовской битвой в 1380 году строительство собора постарались закончить побыстрее, и так торопились, что когда прибыл князь с войском, верхняя часть храма... обвалилась.

Успенский собор – единственный памятник Коломны, постройка которого отмечена летописью. Впрочем, летопись отметила даже не закладку храма, а его катастрофу: «В лето 6888 (1380). Падесея на Коломне церковь каменаа, уже свершения дошедши, юже създа благоверный великий князь Дмитрий». Пресса – она и в давние времена знала, что сенсации интереснее голых фактов!

Эта запись во всех списках летописи предшествует повести о Куликовской битве.

Несмотря на конфуз, именно в новом соборе князь молился перед битвой. Восстановлен храм был в 1382 году, роспись окончена к 1392-му, возможно – об этом спорят – при участии Феофана Грека.

По легенде в соборе в те годы хранилась икона Донской Божией Матери (ныне она находится в Третьяковской галерее). Но историки считают, что икона была написана в 1380–1390-х годах по заказу супруги Дмитрия Евдокии для Успенского собора Коломны на молитвенную память о погибших. Автором ее был Феофан Грек или кто-то из его учеников и последователей.

Отец Ивана Грозного, царь Василий III, повелел перестроить немного обветшавший коломенский Успенский собор. И снова

пришли в город итальянские архитекторы, перестраивал собор Аристотель Фиораванти, автор Успенского собора в Кремле, а в Ново-Голутвинском монастыре на соборной площади есть палата, которую создал Пьетро Антонио Солари.

* * *

Справа от храма высится шатровая колокольня XVII века, а сразу за ней – выстроенный в псевдорусском стиле пятиглавый храм Тихвинской иконы Божией матери.

В 2007 году рядом установили памятник просветителям Кириллу и Мефодию, авторам славянской азбуки. Оттуда спуск к живописному уголку Москвы-реки. Заканчивается лестница зеленой травой, среди густых деревьев на самом берегу то и дело мелькают лодочки и пароводики, а то и баржи, для которых разводят понтонный мост.

Ярко-салатовый деревянный домик – «Дом Куприна», где писатель останавливался у родственников. Темно-красное кирпичное здание – бывшее приходское училище, а сейчас действующая средняя школа.

– Вы где учились?

– В кремле.

* * *

Слева от храма стоит женский Свято-Троицкий Ново-Голутвин монастырь.

Среди насельниц есть не только россиянки, но и представительницы православных общин Польши, Финляндии, Голландии, Венгрии. На территории обители сохранились Покровская и Троицкая церкви, звонница и древние каменные палаты.

В 1705 году была построена Троицкая церковь, выполненная в стиле московского барокко. Есть там «диво дивное» – удивительно красивый синий, белый с золотом керамический иконостас. Но не зная, где искать, – не найдешь. Дело в том, что храм делится на верхний – собственно Троицкий, и нижний в честь святой Ксении Блаженной. Вход во второй под Радужной лестницей – там и находится этот необычный иконостас!

Многие строения – древнее самого монастыря, так как основан он был на месте архиерейского дома, упоминавшегося в писцовых книгах 1577–1578 годов.

С 1350 по 1799 год на территории обители располагалась архиерейская резиденция, где жили епископы, архиепископы, управлявшие Коломенской епархией. Сама Коломенская епархия – одна из старейших, учреждена ранее 1350 года, после нашествия на Русь монголов, историки относят ее ко временам княжения Иоанна Даниловича Калиты (1328–1340 гг.), самое позднее – ко временам княжения Симеона Гордого (1340–1353 гг.). Она принадлежала к 3-му классу епархий и имела 10 монастырей и 931 церковь.

В 1655 году в Коломне останавливался Антиохийский патриарх Макарий. Его секретарь Павел Алеппский с тщательностью описал город и архиерейский дом, не упуская ни одной важной детали:

«Архиерейский дом очень велик и обнесен кругом деревянной стеной. Епископ проходит к кельям от южной двери церкви по высокой лестнице и длинной деревянной галерее, находящейся на большой высоте от земли; бывало, когда мы проходили по ней, пред нами открывался вид на поля и деревни на далекое расстояние, ибо галерея совсем открыта. Кельи или, вернее, дворец епископа, выстроены из превосходного камня и дерева и также висячие (как и церкви); из них одни – для зимы, другие – для лета. Летние кельи имеют галереи, выходящие в сад, в коем растут чудесные яблоки, редкостные по своей красоте, цвету и вкусу».

В музее пастилы на интерактивной экскурсии вас обязательно спросят – у кого в старом российском городе самые вкусные яблочки? Отвечайте, не ошибетесь: архиерейские!

Ремонт в палатах был проведен в 1742 году. Более серьезной перестройке они подверглись после пожара 1777 года. Переделка фасадов и интерьеров велась под руководством архитектора графа Шереметева Алексея Миронова.

После устройства в зданиях архиерейского двора Ново-Голутвинского монастыря корпус был занят кельями братии и архимандрита. В 1816 году часть помещений первого этажа была предоставлена бурсе (общежитие для учащихся при семинарии). Благовещенская церковь была упразднена.

В 1728 году в Коломне (согласно регламенту 1721 года) было положено основание учреждения духовной семинарии, окончательно сконструированной епископом Киприаном в 1739 году на территории архиерейской резиденции. Учениками ее были дети местного белого духовенства. Лучшие из учеников посылались иногда в московскую семинарию, причем они были

обязаны по окончании ими московского курса преподавать в родной семинарии. Среди питомцев коломенской семинарии – Филарет Дроздов, митрополит Московский, и публицист 70-х гг. Н. Гиляров-Платонов.

Монастырь Ново-Голутвин удивляет.

Здесь живет Синайка – верблюд, ставший «насельником» православного монастыря.

Своим именем верблюд обязан священной горе Синай, а появлением в монастыре – первой женщине-космонавту Валентине Терешковой. В 2000 году она привезла сюда с Байконура крохотного верблюжонка. Как, вот как это вообще в голову пришло?

Увы, верблюда я ни разу не увидела и не знаю, жив ли он, сегодня ему уже года 22, не меньше.

Монастырь по духу похож на старинные бенедиктинские монастыри, да простят меня ревностные поборники православия. Здешние монахини участвуют... в выставках служебного собаководства. Когда-то сестры приютили брошенных дворняжек, а потом занялись подготовкой собак-поводырей для слепых людей.

Здесь есть православный медицинский центр, где оказывают бесплатную помощь монахини-гомеопаты, терапевты и т. д.

С северо-востока Соборную площадь замыкает храм Воскресения Словущего. Он перестроен из Воскресенской церкви, где в 1366 году Дмитрий Донской венчался с Евдокией Суздальской.

Архитектурный ансамбль площади складывался несколько веков.

* * *

Самое необычное в Коломенском кремле – жилые дома внутри кремлевских стен и даже вокруг соборной площади, чего не встретишь в других городах. Это настолько мило и приятно: впервые встреченный в старом городе кремль оказался живым и настоящим в XXI веке.

Обратите внимание на небольшие домики по дороге на соборную площадь и вокруг нее вдоль реки.

Какими мы представляем себе дворянские усадьбы? Солидными, с колоннами, в два этажа, и чтоб экипаж у ворот, с кучером.

Коломна – город купеческий, но и здесь есть совершенно очаровательные усадьбы – по-другому не скажешь, те самые

домики в кремле. Один этаж, но, по всем правилам, и колонны имеются.

И насколько непривычно смотрятся на вросших в землю мини-дворцах портики! По коломенскому обычаю здесь обязательно есть ворота, ведущие в обязательный коломенский сад.

Одна из усадебок принадлежала купцам Луковниковым. Желтый домик с мезонином встречает посетителей кремля сразу за Пятницкими воротами. В 1930-х годах поэтесса Анна Ахматова приехала в Коломну, чтобы навестить своего друга, писателя Бориса Пильняка. Тот жил в доме на улочке Арбатской, недалеко от храма Николы-на-Посаде, но адреса его ни Ахматова, ни ее спутники не знали. Долго бродя по Коломне, поэтесса утомилась и присела отдохнуть возле дома Луковниковых. Эта фотография, сопровождаемая стихами, теперь украшает стену дома.

Семья владельцев дома занимала важное место в жизни Коломны, но достаточно было поэтессе присесть на ступени дома, которому в тот момент было уже не менее ста лет, – и этот день сделал его городской достопримечательностью: здесь присела отдохнуть Ахматова.

Поэтесса угадала:

И особняк с изысканным фронтоном
Не памятником стал, а просто фоном.





Улицы Коломны

В полуденный зной сложно найти укрытие от палящего солнца на каменной соборной площади, и не проникаешься совсем, и стремишься в тень деревьев над рекой.

А потом влюбляешься в нее на закате, когда все пронизано золотым светом, а фигуры людей и экипажи с уставшими лошадками превращаются в силуэты, начерченные жестким черным пером на фоне золота.

И возвращаешься вечером, в сумерках, и понимаешь, насколько площадь прекрасна. Яркими звездами вспыхивают фонари на фоне синей ночи, еще синее и темнее купола храмов, теплым светом горят окошки маленьких домиков, где непременно пьют чай со смородиновой пастилой и яблочным вареньем.

* * *

Всекие монастыри есть в России: связанные с именами Богородицы, и святых, включающие в свое название имя места, где монастырь расположен.

Но вдруг умиляет и окутывает теплом название – Брусенский монастырь.

Его красные стены и башни высятся над пешеходной улицей

Лажечникова в Кремле, и так органично смотрятся рядом кареты, запряженные лошадьми. Яркие, нарядные, красные с белым, эти стены должны окружать дворец князя, не иначе.

По мнению историков, название Брусенский происходит от слова «брусенный», т. е. деревянный брус. Изначала большинство строений монастыря – кельи, ограда и даже церкви (кроме храма Успения) были построены из деревянного бруса, как тогда говорили, «брусенные».

Коломенский Брусенский монастырь в честь Успения Божией Матери основан в 1552 году. На закладном камне, найденном при перестройке церкви Успения в 80-х годах XIX века, помещен следующий текст:

«Лета 7060 (1552) прославлена бысть сия церковь Успения Пресвятыя Богородицы при Благоверном царе Великом Князе Иоанне Васильевиче и епископе Коломенском Феодосии».



Брусенский монастырь

Монастырь закрыли в 1919 году. Игумения Ювеналия (Минина) и несколько монахинь были арестованы, остальные сестры разошлись по Коломне. И все же обитель была восстановлена, хотя и при другом приходе – в храме Воскресения Словущего. Это свершилось благодаря заботам священноисповедника епископа Коломенского Феодосия (Ганицкого). В 1929 году храм закрыли. В самой же обители келейные корпуса были превращены в общежития, в деревянных домиках кельях также поселились жильцы, хотя несколько монахинь прожили в своих ветхих домиках до 1960-х годов.

Большая часть насельниц монастыря осталась в Коломне,

жили на квартирах, содержали себя надомной работой, работали в больнице санитарками, читали Псалтирь по усопшим, прислуживали в оставшихся храмах, пели в церковных хорах.

В начале 1930-х годов были разрушены шатровые главки Крестовоздвиженского собора, а позднее – и старинная монастырская колокольня. В обезглавленном храме устроили овощехранилище. Во время земляных работ кости из монастырских погребений просто выбрасывали на улицу, под ноги прохожим.

В мае 1931 года 23 монахини Брусенского монастыря были арестованы и осуждены сроком на 5 лет с заменой на высылку в Казахстан, откуда, отбыв эти сроки, опять вернулись в Коломну, поближе к родному монастырю.

В конце 1937 – начале 1938 года монашествующих ожидали еще более суровые репрессии. Шесть монахинь Брусенского монастыря были расстреляны на Бутовском полигоне. Две из них, родные сестры Мария и Матрона Грошевы, в 2000 году причислены Архиерейским собором к лику святых. 20 апреля 2005 года Священный Синод Русской Православной Церкви включил в Собор новомучеников и исповедников Российских еще трех монахинь, подвизавшихся в Успенском Брусенском монастыре в начале XX века и пострадавших в годы гонений.

В 1970 году, при подготовке к празднованию 800-летия Коломны, на территории старого города были снесены все ветхие строения. Попали под снос и 30 деревянных домиков бывших монашеских келий Брусенского монастыря. Осталась чудом только одна, к северу от Крестовоздвиженского собора.

3 октября 1997 года монашеская жизнь в монастыре возобновилась. Ему передали старинный Успенский храм с прилежащим келейным корпусом и сильно разрушенный Крестовоздвиженский собор.

В трапезной части Успенского храма были восстановлены два придела: Казанской иконы Божией Матери и св. Иоанна Златоуста, чуть позже – основной придел в честь Успения Божией Матери.

29 сентября 2002 года в ознаменование 450-летия со дня основания Брусенского монастыря и 5-летия возобновления в нем монашеской жизни в старинном Успенском храме впервые за 80 лет была совершена Божественная литургия архиерейским чином.

Летом 2005 года начались реставрационные работы и в Крестовоздвиженском соборе.

Главная святыня Брусенского монастыря, образ Казанской Божией Матери, была утрачена в годы гонений на Церковь. Но в ноябре 2003 года коломенский историк профессор А. Б. Мазуров

обнаружил в одном из петербургских архивов копию иконы Казанской Божией Матери из Брусенского монастыря, выполненную масляными красками на картоне.

Были сделаны фотографии, и местный иконописец воссоздал давно утраченный образ.

* * *

Улица Лажечникова долгое время была «парадным» въездом в Коломну со стороны Москвы, ее освещали фонари и обе стороны украшали деревья.

В 1784 году улицу выпрямили.

И сегодня это главная пешеходная, парадная, разноцветная улица, где каждый дом – или музей, или кафе.

Когда-то она называлась Брусенской, по имени монастыря. В народе звалась Почтовой, в советские годы именовалась Советской, а с 1968 года носит имя знаменитого коломенского писателя Лажечникова, чья усадьба находится по соседству.



Улица Лажечникова



Вечер на улице Лажечникова

По улице цокают лошадки, запряженные в экипажи, прогуливается городской в полном обмундировании, здесь же проходят все красочные праздники и даже в непогоду много туристов.

И дома соревнуются, кто кого краше, от каменных колонн до резного дерева.

* * *

Увы, закрыта на реконструкцию колокольня, так живописно возвышающаяся в конце улицы, а на самом деле на площади у автовокзала за пределами кремлевских стен. С нее, говорят, открывались неплохие виды на город.

Это колокольня Иоанновской (Иоанна Богослова) церкви, где прячется один секрет. Здесь хранится необычная икона: объемная, высеченная из камня.

Считается, что создана она итальянскими мастерами при строительстве Коломенского кремля и находилась над воротами несохранившейся Ивановской башни.

В 1980-е годы проводилась реставрация церкви Иоанна Богослова, и в заколоченной досками нише в стене реставраторы обнаружили каменную рельефную икону.

До сих пор нет единого мнения, кто изображен рядом

с Марией и Младенцем. Есть две основные версии – это апостол Иоанн Богослов, в честь которого была названа церковь, или же праведный Иосиф.

Если это Иосиф, то подтверждается итальянское происхождение образа, ведь в Европе было принято изображать вместе святое семейство: Марию, Иосифа и Иисуса. В пользу этой версии говорит и сам вид образа, скульптуры святых не были распространены в православных храмах, а в 1722 году и вовсе были запрещены. Однако предполагаемый Иосиф держит в руке книгу, что более характерно для иконографии апостолов.

Согласно другой версии загадочным святым является апостол Иоанн Богослов, но тогда получается хронологическая неувязка: Иоанн – ученик Иисуса Христа – изображен старцем, а его учитель – младенцем.



Колокольня Иоанновской церкви

Загадки не разгаданы, а икону может увидеть каждый, зайдя в храм. Она специально подсвечивается и производит необычное впечатление.

Ангельский хор Бобренёва

За пределами старого города находится еще два интересных старых монастыря.

Во-первых, это Старо-Голутвин монастырь, чьи заостренные башенки, как и у Брусенского монастыря, напоминают ракеты, стремящиеся ввысь. Он один из древнейших в России, основан

в 1385 году по благословению преподобного Сергия Радонежского и по воле святого князя Димитрия Донского у места впадения Москвы-реки в Оку.

Башенки – а затем и сам монастырь – появляются по правому борту теплоходика, везущего гостей по Москве-реке к ее слиянию с Окой. Чувствуется, что большая река совсем рядом – теплоходик начинает качать на волнах, появляется ветер, и вот уже впереди совсем другая ширь и большие современные мосты.

Есть несколько версий происхождения слова «Голутвин». Так на древнерусском наречии называли вырубленную в лесу поляну. Вероятно, в то время местность у слияния рек Оки и Москвы была покрыта лесом, где после рубки деревьев появилась поляна – голутва, от которой местность и получила свое название, закрепившееся впоследствии за обителью.

Согласно Троицкой летописи XV века, монастырь построен в благодарность Богу за вечный мир между Московским и Рязанским княжествами.

Еще в 1301 году Коломна вошла в состав московских владений, но в праздник Благовещения Богородицы князь Олег неожиданно захватил Коломну, разграбил ее, пленил знатных бояр и с огромной добычей возвратился в Рязань. Дмитрий Донской отправил на обидчика войско, но оно было разбито и со значительными потерями вернулось в Москву.

И тогда в Рязань из своей Радонежской обители пешком отправился духовный отец Руси – преподобный Сергий. После беседы со святым Олег «перемени свирепство свое на кротость, и умилился, и укротился».

Мир был заключен, и никогда более Москва и Рязань не воевали друг с другом. Памятник Преподобному Сергию стоит на территории монастыря.

* * *

Вечером небо над Москвой-рекой становится розовым, и на другом берегу через мост понтонный, через поле тают в сумерках купола Бобренева монастыря.

Тихо стрекочут сверчки, почти шепотом, уже засыпая, и лодочки не скользят по реке, смотритель разводного моста ушел спать. Веет с реки ночной прохладой, и тишина накрывает и реку, и поле, и далекий монастырь...

Богородице-Рождественский Бобренев мужской монастырь основан в 1381 году, до нашего времени сохранилось несколько преданий, связанных с его возникновением.

Согласно первому преданию, князь Дмитрий Донской и его свояк – Дмитрий Волынский по прозвищу «Боброк», объезжая накануне битвы Куликово поле, дали обет в случае победы основать монастырь. Поэтому монастырь и называется «обетным».

Дмитрий Боброк-Волынец был женат на сестре великого князя Дмитрия Донского, он проявил себя как талантливый полководец, в частности был воеводой засадного полка в Куликовской битве, решившего ее судьбу.

Новый монастырь устроили на земле, пожалованной в удел Боброку, рядом находилась усадьба самого воеводы. Престол главного храма освятили в честь праздника Рождества Богородицы, в этот день год назад (20 сентября 1380 года) и произошла битва на Куликовом поле.

Первыми насельниками монастыря были участники Куликовской битвы, после побоища осталось много увечных воинов, не способных далее служить князю. С тех пор в обители совершается поминовение павших в битве русских воинов.

Новый монастырь имел и стратегическое значение – он сторожил дорогу из Владимира в Коломну. С ним связана одна из коломенских легенд о подземных ходах.

Согласно другой версии, монастырь основал вовсе не воевода Боброк, а раскаявшийся разбойник Бобренья. Такое случалось не раз, многие монастыри были основаны бывшими разбойниками.

Существует и третья версия, согласно которой свое название монастырь получил от слободки Бобрехи, располагавшейся недалеко от стен обители.

На территории Бобренева монастыря в 1860 году был воздвигнут храм во имя Феодоровской иконы Божией Матери. Список с этого чудотворного образа долгое время находился в небольшой часовенке на въезде в Коломну, у Московской заставы. В 1813 году его перенесли в монастырь, устроив Феодоровский придел в действующем храме Рождества Богородицы. У чтимого образа неоднократно происходили исцеления.

Деньги на строительство величественного Феодоровского собора дал известный коломенский благотворитель купец Д. И. Хлюдов.

Когда-то монастырь привлекал паломников не только чудотворным списком Богородичной иконы, но и своей удивительной акустикой, которую нельзя было объяснить архитектурными особенностями. Во время церковных служб звучало необычное многоголосное эхо, словно подпевавшее монастырскому хору.

Явление прозвали «хором поющих ангелов», послушать его приезжали издалека.

Когда монастырь открыли вновь, «ангельский хор» зазвучал в четверике – самой старой части Рождественского храма, но, когда восстановили Феодоровский собор, удивительный эффект исчез, звуки словно приглушились. Прошло немного времени, и в соборе опять «запели ангелы», пение одного человека во время службы кажется многоголосым. При этом невозможно указать четкое направление источника звука.

За годы советской власти монастырь настолько разграбили и разрушили, что были большие сомнения, удастся ли его восстановить.

Но сегодня снова украшают горизонт белые стены и башни Бобренева монастыря, а фотографы и художники снимают и рисуют его во всевозможных видах, и с моста, и с поля на фоне опаленных солнцем колосьев. Обитель до сих пор восстанавливается, а районные власти благоустраивают прилегающую территорию.

Истории под проливным дождем

Коломна – идеальное место не только для летних выходных, не менее прекрасна она золотой осенью и даже в дождь.

Дождик лил все сильнее, но это не мешало маленькой – очень маленькой, буквально нам по пояс – немолодой женщине выпускать колечки дыма прямо на углу Соборной площади.

– Недавно приехали? Пошли со мной, сейчас самое интересное покажу, – она закашлялась и поманила за собой. – Пошли, пошли, сначала вот сюда.

И несмотря на протесты – подумаешь, платка на голове нет! – женщина повела нас в Тихвинскую церковь, «а то скоро закроют».

– Видите, какая икона интересная? Матрона Московская с открытыми глазами, – подвела нас женщина к небольшой иконе. – А знаете, почему художник ее с открытыми глазами написал? Приснилась ему Матронушка, зрячая. Он такую и написал. И ослеп. Так и ходил несколько лет. А потом она снова ему приснилась. «Ну, как слепым ходить, нравится?» – спросила. И велела большую икону написать. Тогда и прозрел художник. Идемте!

Мы послушно отправились в Успенский собор.

– Вот она, большая икона, – показала женщина. – Прозрел художник и написал. А про молнию слышали? В том храме, где Дмитрий Донской венчался с Евдокией, дочерью Нижегородского князя? – женщина потащила нас дальше, не давая опомниться.

Церковь Воскресенья Словущего – это барочный храм конца XVIII – начала XIX века, но установлено, что в 1366 году именно

здесь венчался 16-летний князь.

Николай Дмитриевич Иванчин-Писарев, писатель, краевед и почитатель Карамзина, в своих «Прогулках по древнему Коломенскому уезду» впервые описал Воскресенскую церковь, отсюда и пошла легенда, которую поддерживают историки. В то время Воскресенский храм был соборным и являлся частью великокняжеского двора.

До XX века в храме хранилась ценная реликвия – ковш для вина, использовавшийся при венчании князя Дмитрия Донского и княгини Евдокии.

– Представляете, как ударила молния, и сразу в алтарь, а священники как побежали, – в лицах рассказывала женщина (по официальной версии в алтаре были лишь рабочие, которые занимались реконструкцией), – а потом вылетела, ударила в фонарь, тот отлетел и до сих пор вон там, на дереве! Вон-вон, среди ветвей, видите?

– Валера, привет! – замахала она пожилому священнику с длинной бородой, показавшемуся из Тихвинской церкви. Тот помахал в ответ.

– Помогаю я им тут, – снисходительно пояснила женщина.

Вот такие коломенские истории под дождем.

Маленькая прогулка по Посаду

Одно дело, когда ты живешь в отеле, и совсем другое – когда окна квартирки выходят на улицу Зайцева, где в двух шагах и кремль, и понтонный мост через Клязьму, а за углом любимый ресторанчик «Марфа Соломоновна». А двери в подъезд со двора, там вдали в зелени мелькает старинный купол, соседки вешают белье, бродят коты и дверь весь день нараспашку, словно и не XXI век с его домофонами и запорами. На ночь-то запирают, а днем вся жизнь двора на виду.

– Только приехали? – спрашивает старушка с ведром воды, хорошо, что полным. – Сходите за водой в колонку, воон там, у храма, видите купол? Ох, какая вода вкусная, разве в магазине такая?!

Выходишь из двора и мучаешься. То ли на берег и вдоль реки в Кремль подняться, то ли по мосту речку перейти и в поля, к Бобреневу монастырю отправиться, то ли в улочки нырнуть и отправиться к посадским расписным домикам и сладким угощениям.

Гуляя по коломенскому Посаду, не пройдешь мимо прекрасной старообрядческой церкви Николы на Посаде. Ее 105 «кокошников» создают необычный архитектурный облик.

Такой внешний вид храма связан с тем, что купцы захотели построить на свои деньги что-то поистине великолепное, но сколько проектов им ни предлагали, и сколько ни объясняли, что так теперь не строят, – бесполезно. Стояли на своем – вот так хотим!

Это давние традиции диковинного старого купеческого стиля – московского узорочья: крыша украшена 105 резными каменными «кокошниками», возвышающимися друг над другом. Пишут, что такое архитектурное решение является единственным не только в Коломне, но и во всей России.

Здесь великолепная резьба, высокий хозяйственный подклет с расположенными в нем окнами-бойницами и необычные, словно произрастающие из единого центра, пять главок собора, увенчанные позолоченными крестами.



Церковь Николы на Посаде



Церковь Никиты-мученика

В XVIII веке многие внешние архитектурные формы храма Николы на Посаде были изменены на стиль раннего барокко.

Срубленные в семнадцатом веке кокошники и наличники были восстановлены лишь в ходе прошедшей в 1970-е годы реставрации. Стенопись и иконы, как и шатровая колокольня, от которой сохранился только первый ярус, после Октябрьской революции были утрачены безвозвратно.

Церковь доминирует над Посадом, в отличие от другой, хорошо спрятавшейся в зелени старых деревьев.

* * *

Это церковь Никиты-мученика чуть дальше по улице.

В начале XX века она казалась обычной, но «потеряв» в 20–30-е годы свою колокольню, она... неожиданно приобрела уникальность – приземистое здание не спутаешь с другими.

Церковь хорошо видна с Москвы-реки, в городе даже не догадаешься, что старая красота спрятана на Посадской улице.

Строился храм при царе Алексее Михайловиче, но впоследствии его барочную основу «осовременили», добавив классицизма.

Церковь связана с именем философа Никиты Гилярова, сына приходского священника, родившегося в соседнем доме

в 1824 году.

Личность интересная: в молодости он взял себе двойную фамилию – Гиляров-Платонов, в честь митрополита Платона, чью стипендию заслужил в годы учебы в семинарии. Правда, потом Гилярова лишили сана за чтение лекций о раскольниках, которым он явно сочувствовал.

Но Никита Петрович скорее приобрел, чем потерял: он печатался в газетах, стал издателем, был избран в Московскую Думу, комментировал в своих работах западных философов. А в его честь был назван садик при церкви, созданный еще его дядей. Его книги продаются и сегодня.

Вокруг церкви милейшие сценки деревенской жизни.

Здесь постоянно пасутся две харизматичные козы, одна из которых не прочь попозировать, а кот, внимательно следящий за прохожими из окна дома, ругается, стоит остановиться и навести фотоаппарат. Хмурит брови, топорщит усы, а потом и физиономию грозно насупливает.

Два разных храма и уголка Коломны – и оба приятно увидеть.

Тем более что очаровательное садовое кафе музея пастилы как раз напротив Николы на Посаде.

По Посаду гулять приятно, зеленые чистые улочки с красивыми ухоженными домами, то с мезонинами и наличниками резными, то каменные с колоннами, там же, хотя трудно разглядеть из-за забора – самый старый дом в городе – дом коломенского воеводы (пер. Посадский, 13).

Правда, насчет воеводы никто не уверен, владельцы дома историками не установлены, это просто старые палаты конца XVII – начала XVIII века с нарышкинскими наличниками. Реставрируют его очень давно, надеюсь, однажды он тоже порадует путешественников.

А еще по Посаду бродят коты, придают уют.

* * *

В Коломне много интересных старых усадеб и солидных купеческих домов, у реки Коломенки, рядом с кремлем, разбит красивый парк возле церкви Михаила Архангела, которая сама по себе заслуживает внимания, это работа Федора Шестакова в стиле классицизма с прекрасной ротондой. Через мост – другой парк, Запруды. И вот там не поленитесь сойти с моста и спуститься к реке – здесь самые красивые, «классические» виды на Коломенский кремль, который радует с любой стороны, открывая новые интересные ракурсы, но здесь особенно хорош.

Вороны над башней (легенды старой Коломны)

Мы видели Коломну и днем, в хитоне солнца, и ночью. И мы видели ее не снизу, как все, а сверху – со стен. Тогда мы поняли, наконец, сущность города. Это страшный, влекущий и таинственный, дремлющий дракон... заколдованный, прикрытый личиной провинциального городишки...

Роман Славацкий

Вот такой видят Коломну любители эзотерики и всяческих аномальных штучек. Я не соглашусь. Совсем не мистические ее тайны и легенды, они скорее сказочные. Русским духом от них пахнет!

Высокую башню Коломенского кремля называют Маринкиной и рассказывают, что сидела в башне ведьма Маринка – полька Марина Мнишек.

Легенда сообщает, что колдовала она, и ела не по-людски – рогатиной.

Тогда на Руси ели ложками, а вилок не видели, вот и выгнали Марину из Москвы, как ведьму. А добрые люди коломенские ее приютили.

Однажды приехал в Коломну атаман Заруцкий, сказался другом Марины, ему ворота и отворили. А атаман разграбил город и вместе с Мариной отправился дальше. Но тяжело было золото и серебро коломенских купцов, не увезешь, пришлось закопать сокровища.

Тут как раз и войско из Коломны подросло, но сколько ни пытали атамана и ведьму – те только смеялись, ищите, говорили, в лесу.

Отряд отправился в лес, но не вернулся, говорят, заколдовала клад ведьма Маринка.

А атаману и его разбойникам отрубили головы, Марину, правда, пожалели, заточили в башню, окропив все вокруг святой водой.

Ведьма превратилась в ворону, хотела улететь, но из-за святой воды в человека превратиться не смогла. Так и летает теперь вокруг башни.

Вот такая легенда, в которой, как и во всех сказках, есть доля

правды. Марина Мнишек действительно провела в Коломне четыре года, спрятавшись под защитой коломенской крепости, и атаман Заруцкий Коломну ограбил и сокровища спрятал. А вот что дальше было – никто доподлинно не знает, документов не сохранилось, одни предполагают, что ей отрубили голову. Другие – что умерла она, заточенная в башне.

Приглядитесь – вокруг Маринкиной башни всегда летают птицы, в отличие от других башен кремля. Так что сказка – ложь, да...

А сокровища, поговаривают, спрятаны в лесу, ждут, чтоб их нашли.

* * *

Рассказывают, что существовал тайный подземный ход, который вел из кремля за Москву-реку, в Бобренев монастырь. Чего только про эти подземелья не сочиняют! Даже свидетели находятся, спускались, пытались пройти, но не вышло – на середине ход завален.

Не будем забывать, что разделяет кремль и монастырь Москва-река. И вряд ли в XVI веке начали копать подземный ход под рекой.

Считается, что легенда родилась из истории Тайницкой башни, стоявшей напротив Соборной площади на берегу реки. Башня обветшала и разрушилась еще в конце XVIII века, но письменные свидетельства XVI века рассказывают, что как в любой ТАЙНицкой башне здесь имелся тайник – ответвление высотой ниже других стен, ведущее прямо к реке. В случае осады можно было незаметно спуститься и набрать воды – важный момент в случае осады! – а то и бежать на лодках. Тайник специально устроили в ближайшей башне к княжеским покоям.

Разрушенный, но оставшийся в памяти ход к реке и стал основой для многочисленных рассказов о подземельях, где хранится Либрерия Ивана Грозного и даже фантазийный Пояс власти в виде золотой змеи из 17 звеньев. В каждом звене – свой определенный камень, в каждом камне – печать с определенным зверем. Присягали Поясу князья русские и цари, кроме Ивана Грозного. Но существовал ли он – никто не знает, возможно, выдумки!

* * *

Сказания о церквях, монастырях и городах, ушедших под землю или под воду, чтобы не достаться врагу, появились во время монгольского ига. Самый известный – град Китеж в Нижегородской области.

В Коломне есть своя легенда. Рассказывают здесь о церкви, ушедшей под землю вместе с молящимися, когда монгольское войско прорвало оборону деревянного Коломенского кремля. Чудо случилось по молитве горожан, что собрались в церкви и истово молились, чтобы Господь пощадил храм от осквернения.

Старые люди говорили, что, приложив ухо к земле в определенном месте, можно расслышать звон колоколов и отдаленное пение – ход подземной литургии, не прерываясь, теперь длится вечно...

Но где это место, сегодня никто доподлинно не знает. Одни говорят об Оленьем Вражке (в районе Запруды), другие о месте за алтарем Крестовоздвиженской церкви. Не зря, мол, за церковным алтарем после дождя собиралась большая лужа, вода из которой считалась целебной; местные жительницы приводили детей, чтобы они могли постоять в «чудесной» водичке.

* * *

В Пятницких воротах слышны голоса призраков. Если прийти туда ночью, то можно услышать топот копыт, звук мечей, крики, говор людей. Не пробовала! А в сиреновом домике, рядом с воротами, живет бабка, которую считают местной ведьмой.

* * *

А еще в Коломне много масонских следов. Культурный центр «Дом Озерова» и Вознесенскую церковь, находящуюся неподалеку, строил масон Матвей Казаков.

Масоны использовали цифровые символы. Они были уверены, что число обладает мощной духовной энергией.

«Четверка» означает «камень», четырехугольник, христианский символ. Именно поэтому у оград Голутвино-Богоявленского монастыря (сейчас Старо-Голутвина) и Бобренева монастыря изначально выстроили четыре узловые башни.

У Брусенского монастыря прослеживается пятерница – четыре башни и колокольная, пятилучевая звезда – символ Богородицы и воплощения Господа.

И таких символов много, находят их и в архитектуре

архиерейского дома.

Здесь действительно часто встречаются памятники псевдоготического стиля. Сюда относят бывшее Архиерейское подворье (в кремле), а также ограды четырех монастырей – Брусенского, Ново-Голутвина (в кремле же), Старо-Голутвина (при слиянии Москвы-реки с Окой) и Бобренева (по ту сторону реки). Все эти памятники созданы в последней четверти XVIII века (Архиерейское подворье перестроено позднее).

Только масонские секреты ни при чем: в то время увлечение псевдоготикой захлестнуло архитектуру, включая и придворные здания, например, Царицыно под Москвой.

Живые музеи Коломны

В свое время в Коломне было всего три музея – краеведческий, купеческий и военный. Ближе к концу 2000-х несколько работников культуры, разочаровавшись в полном отсутствии перспектив, ушли из музейной системы и основали первый частный музей коломенской пастилы.

Сегодня в Коломне более 30 музеев на любой вкус, содержат их как организации, так и частники-энтузиасты. Конечно, часть из них – обычные завлекалки для туристов, ничего из себя особенно не представляющие. Но есть и интересные, уникальные музеи, среди которых – небольшой музей российской фотографии, музей трамваев, несколько музеев пастилы (кустарного и фабричного производства), музей-мыловарня, музей-калачная...

Но главное, здешние музеи – живые. Посетители участвуют в театрализованном представлении вместо скучной экскурсии или лекции. Упаковывают мыло, пекут калачи. Пьют чай по купеческим традициям, закусывая пастилой и выслушивая ее историю.

Некоторые, приезжающие не в первый раз, идут в калачную с баночкой икры – нет ничего вкуснее, чем намазывать ее на горячий, только что испеченный на твоих глазах хлеб.

Музеи настолько интересны, да и темы экскурсий постоянно меняются, что и я, не любящая экскурсии и коллективные мероприятия, и во второй приезд пошла пить чай в музей пастилы, и не отказала себе в удовольствии попробовать, понюхать, продегустировать все, что только можно, от медов и медовух до горячих калачей.

О музеях пастилы надо сказать отдельно. Их два: «Музей коломенской пастилы» и «Музейная фабрика пастилы». Два разных, но одинаково интересных музея, первый рассказывает о

кустарном изготовлении, второй – о фабричном).

Музей пастилы во флигеле усадьбы Сурановых на Посадской улице стал первым музеем такого формата в Коломне.

Открылся он в 2009 году и стал первой ласточкой среди будущих живых музеев. Основатели потом разошлись, что оказалось во благо, привело к появлению новых интересных музейных точек.

Самый первый музей рассказывает о себе:

«Здесь поселилась коломенская купчиха. В ее гостиной царит покой и порядок, нарушаемый только трелями канарейки и боем старинных часов. Приглашая гостей к чаю, хозяйка подает разные сорта пастилы и заводит неспешный разговор о преданиях старины. Вы услышите о забавах на Коломенском посаде Ивана Грозного и о масонах, что тайно собирались в гостиной дома Сурановых, о древних садах Коломны и чудесных яблоках архиерея Никиты, о кладе, найденном в старинном буфете, и о знаменитых соседях музея – Иване Лажечникове и Борисе Пильняке, ну, и конечно, – о самой коломенской пастиле».

Купчихи любили ездить друг к другу в гости, при этом встречи эти всегда начинались с восторженных попискиваний и прикладывания уст к устам. Затем усаживались чинно, словно немые гости на театральных подмостках, и следовала долгая длинная китайская церемония с многочисленными поклонами, с бесчисленными отказами и неотступного потчевания и просьбами понудиться.

Что же такое понуда? Об этом прекрасно рассказал Иван Лажечников в своих книгах.

При встрече гостей, на пороге, хозяйка говорила: «Мы ждем и чай ждет». Кланялись по очереди. Гости также кланялись в пояс и отвечали: «Спасибо, поспешаем».

Затем садились к столу и замирали, сидели чинно, как на театральных подмостках, и ждали, когда начнут заставлять. Финальный аккорд церемонии – когда хозяйка начинает гостей нудить. Завершение называлось понудой.

– Понудьте, себя пересильте, приступите к трапезе, – уговаривала она гостей. А задача гостей была показать, что «мы люди скромные и почестей не достойны». Поэтому хозяйка угощает, а гости отказываются. И так несколько раз. Свод правил был неписаным, но следовали ему строжайшим образом. Иначе позора не оберешься, весь город будет сплетничать о твоём конфузе.



Чай с пастилой по-посадски

Понуда могла затянуться надолго. Чем старше купчиха, либо чем выше у нее статус, тем понуда дольше, тем внимание к ее персоне должно быть больше. Поэтому иногда складывалось впечатление, что только ради одной понуды в гости и ездили.

Когда ритуал полностью соблюден, можно и покушать по чуть-чуть, из-за учтивости к хозяевам: к чаю подавали варенье разных сортов не менее дюжины, орехи разных пород, калачи, пряники, конфеты и пастилу.

В музее добились прекрасного эффекта реальности. Во флигеле старинной купеческой усадьбы Сурановых под трели канарейки и бой старинных часов мастерицы-пастильницы в необъятных кринолинах поят чаем гостей, развлекают байками и преданиями, угощают разными видами пастилы. И, как сказал мой сын, делают они это так искренне, что, выйдя на улицу после представления, немудрено и веком ошибиться!

Тем более, пройдя потом в сад, поднявшись по лесенке на деревянную веранду-беседку, или присев на белый ажурный стульчик, увидишь, что птицы поют, цветы распустились во всей красе, листва «тенёк» обеспечивает – и ну его, современный мир!

Во втором музее за белой оградой тоже сад, в саду розовые стульчики за лавандовыми столиками, а вокруг яблони и вишни. А по вечерам в выходные здесь в саду спектакли дают. Например, «Собаку Баскервиль», места ограничены, билеты заранее надо

братъ.

Вот ради садовых кафе, ради этих музеев я за летнюю Коломну. Хотя она хороша в любое время года, Масленицу, например, даже выдумывать здесь не надо, настолько все органично вписывается.

КУДА СХОДИТЬ В КОЛОМНЕ

Коломенский кремль

* * *

Музей-навигатор у Пятницких ворот (ул. Зайцева, 14)

Информация/путеводители, экскурсии объединения «Коломенский Посад». Внутри музея – кофейня (очень вкусные капучино и ромовые бабы).

* * *

Музей пастилы (ул. Посадская, 13 а)

* * *

Калачная (ул. Зайцева, 14)

Хлеб, калачи, булочки к завтраку. Также можно купить продукцию местных фермеров (паштеты, ризотто и т. д.) Местные жители и туристы раскупают их сотнями, до того хороши калачи, папушники, бублики и крендели в «Калачной». Главный человек тут – калачник Дмитрий Федоткин. У огромной подовой печи он раскрывает калачные тайны пришедшим на экскурсию. Рассказывает, как муку смешать, как тесто с хмелевой закваской приготовить, как раскатать калач с тонкой ручкой и пухлым «животком» и как масло на зажаристую «губу» намазать да в рот отправить. Здесь всегда очереди!

* * *

Житная площадь – кофе, уличные кафе, музыка, карусель, сувениры (обратите внимание на палатку с десертами, они невероятно вкусные).

* * *

«Фабрика пастиль» (ул. Полянская, 4)

Обязательна к посещению с детьми. Экскурсии/дегустации, магазин пастиль, кофейня – кондитерская с завтраками – каша под звуки фортепьяно. Столик бронируйте заранее!

Если вы с маленькими детьми – просите столик в комнате с птичками.

Очень атмосферное место.

* * *

Музей-мануфактура «Душистый радости»

Мыло, ватные игрушки. Если обойдете музей мыла с обратной стороны (через Пятницкие ворота) – найдете вкусные блинчики (гречневые, гороховые и пшеничные).

* * *

Музей «Кондитерская кухмейстера Шведова» (ул. Зайцева, 18 а)

Шоколад и леденцы, отлитые в старинных формах, мастер-классы, чаепития, экскурсии.

* * *

«10 зайцев» – арт-пространство (ул. Зайцева, 10)

Макет Коломенского кремля, пряники, мастер-классы и дни рождения.

* * *

Бобренёв мост – разводной (рыбалка).

Дорога до монастыря (велодорожка), сквер, пруд, аптекарский огород.

ГДЕ ЖИТЬ В КОЛОМНЕ

Отель «40-й меридиан Арбат»

На мой личный взгляд, альтернативы просто не может быть.

Во-первых, отель стоит на воде – на понтоне, хотя это не дебаркадер и не списанный корабль.

Если Москва-река разливается по весне, а она разливается, смотрите сами, вот и столбик с делениями по годам стоит на углу отеля, то отель просто всплывает! Правда, добраться до него в это время нереально.

Кроме того, это единственный отель в самом центре, в двух шагах от Кремля и от Посада.

В отеле вполне приличный шведский стол на завтрак, и каждый найдет себе что-то по вкусу, от нарезок до омлетика или фруктов. Одна кашка, которая меняется каждый день, и сырники меняются на творог. Все съедобное и свежее, кофе из кофемашины и морсы вместо соков.

Ну и отдельное удовольствие – когда ты завтракаешь на реке.

Нормальные чистые номера с огромными кроватями. Вежливый и радушный персонал.

Ежедневно вечером – а в выходные дважды – отель катает постояльцев (за деньги) по Москве-реке.

Привыкнув к просторам Оки и Волги, я получила особенное удовольствие от сплавав до стрелки Москвы-реки и Оки мимо Старо-Голутвина монастыря. Хотелось в другую сторону – поснимать виды на кремль, но нам достался такой маршрут.

По дороге для нас разводят 3 или 4 понтонных моста. Тоже развлечение. Берега так близко, что чувствуешь себя где-то на канале дю Миди.

На верхнем этаже отеля панорамная терраса из серии «догадайся сам». Про нее нет упоминания. А потом расстройся, что заперто, но догадайся вставить карту гостя – и вуаля. (Или это я такая несообразительная?)

А вот ресторан отеля... Умоляю, не тратьте время.

Коломна может предложить заведения гораздо интереснее, а здесь вы потратите минимум полчаса, прежде чем официант подойдет и спросит: «А что вы там заказывали-то? Чай? Какой чай?»

Споткнувшись у порога девочка-официантка, забыв о клиентах, будет вытирать пол, чашку (той же салфеткой) в которую, видимо, снова нальет чай или кофе – что там было заказано. У меня вообще сложилось ощущение, что в ресторане нет кухни и заказа ждут откуда-то из города.

Archapart (ул. Зайцева, 7)

Это две квартиры (Зеленый и Серый апартаменты) в стиле лофт в самом центре, три минуты до Москвы-реки, три минуты до башни с воротами в Кремль.

Напротив – калачная лавка, небольшие магазинчики-лавки с пряниками, с мылом, за углом – любимая «Марфа Соломоновна», типа «русское бистро». В общем, место стратегическое.

Мы останавливались втроем в «зеленой» квартире «Апарт Green». Очень чисто, все необходимое есть, и даже гораздо больший комфорт, чем ожидали.

Дизайн апартаментов – это большая квартира с ванной комнатой (душ-туалет) и кухней, окна на улицу, выход в тихий двор, сделан с большим вкусом, продуманы небольшие детали, создающие уют. В общем, искренне рекомендую.

Отопление индивидуальное, что в межсезонье очень даже кстати.

ГДЕ ЕСТЬ

Заведений на все вкусы в Коломне море. Меня очаровали садовые кафе, утопающие в зелени.

* * *

Кафе «Вкусные истории» (Посадская ул., 31 а)

Среди всего разнообразия выбрали кафе музея пастилы, которое напротив церкви Николы на Посаде. Мои спутники в Коломне кто третий, кто 23-й раз, и это кафе – попить чаю в очень приятном месте (шепотом: еще сидррррр дают и вроде шампанское) – стало обязательным местом.

В музее театрализованная экскурсия с дегустацией прекрасна. Даже для меня, нелюбителя музеев и экскурсий.

* * *

Рестораны «Сибас-Ловелас» (ул. Яна Грунта, 24) и **«Рульки Вверх!»** (Красногвардейская, 3)

Это два заведения одной сети, расположенные по соседству, заказ столика на вечер обязателен через ресторан Сибас-Ловелас. Вам принесут меню обоих заведений, и вы можете сочетать рыбку (интересное меню!) с немецко-чешской кухней.

Таки-русское бистро «Марфа Соломоновна» (ул. Пушкина, 2)

Милейшее заведение с лозунгом «Таки вы придете ко мне тратить свои деньги или мне забыть о вас навсегда» с русской и еврейской кухней, оригинальной концепцией и большими порциями.

Только что открылось, это часть совместного проекта с двумя предыдущими заведениями.

Марфа Соломоновна – это черная бульдожка.

Приятно посидеть на деревянной веранде с видом на сад в заведении **«Дом с мезонином»** (Лажечникова, 4)

Но если в предыдущие три заведения вечером без брони не попадешь, то здесь вечером тихо и даже кажется, что закрыто.

Арт-пространство «Патефонка» требует отдельного рассказа.

Огромную территорию заброшенного завода «Текстильмаш» отдали под арт-квартал «Патефонка». Сюда можно смело идти пить кофе, вино и покупать мёды (предварительно продегустировав!) в прелестной лавочке.

Первый завод появился здесь еще в 1820-х годах, когда коломенский купец Архип Антипович Бабаев основал первый прядильный завод, перенаправив кустарные семейные мануфактуры в промышленный формат. На протяжении XIX века бабаевская фабрика, хоть и не составлявшая серьезную конкуренцию соседям из Егорьевска, стала известной и популярной на всю страну.

Основой нынешней «Патефонки» и стали старинные корпуса конца 1850-х.

К началу XX века фабрику выкупил швейцарец Карл Абег, а после революции она была национализирована. Советская власть столкнулась с проблемой острого недостатка сырья, в результате чего ненужный на тот момент завод был законсервирован до лучших времен.

Лучшие времена настали в 1930-е годы, бывшую текстильную фабрику перепрофилировали на выпуск патефонов. Изначально проектная мощность рассчитывалась на 250 000 патефонов в год, однако этой цифры удалось достичь только накануне Великой

Отечественной (коломенская «патефонка» начала выдавать по 1000 приборчиков в день – мощный бросок, учитывая, что первые модели работники собирали чуть ли не вручную).

Крест на фабрике поставила война – предприятия эвакуировали, и на этом история коломенских патефонов закончилась. Зато именно об их изделии поет Леонид Утесов!

Затем в Коломну вывезли Ленинградский завод текстильного машиностроения, который разместился в опустевших корпусах «патефонки». Предприятие прижилось – уже в 1946 его переименовали в коломенский завод «Текстильмаш», сейчас предприятие находится на стадии ликвидации, а корпуса закрылись еще раньше.

И вот в мае 2021 года здесь открылась «Патефонка». Бывшие фабричные корпуса теперь вмещают хостел, кемпинг, медоварню/сидрерию, симпатичную кофейню «Букле», офисы для молодых креативщиков, залы для конференций и театральную сцену.

Люди смотрят кино и спектакли, слушают музыку, ходят на выставки и мастер-классы, играют в настольные игры.

Арт-пространство сохранило памятник, поставленный в честь рабочих завода, погибших в Великую Отечественную.

Главный вход на «Патефонку» расположен на улице Левшина.

В Коломне очень много кафе и ресторанов, но перечисленные оригинальны и с достойной кухней не только на мой субъективный взгляд.

Коломенская кухня: чай от всех бед для важной купчихи

Коломна – это прежде всего пастила. Уж насколько я к пастиле равнодушна, а на коломенскую запала, и все наесться не могла. И если вы никогда не были в Коломне, то забудьте все, что вы представляете при слове пастила, – это совершенно иное!

В документах XVIII века упоминалась «самая лучшая из разных плодов сахарная постила», которую делали в городе и отправляли в другие места. Готовили ее местные кустари, сусцествовали даже профессии «пастильников» и «пастильниц».

Иван Лажечников в историческом романе «Ледяной дом» описывал пастильницу:

«Вот человеческий лик, намалеванный белилами и румянами, с насурменными дугою бровями, под огромным кокошником в виде лопаты, вышитым жемчугом, изумрудами и яхонтами. Этот лик носит сорокаведерная бочка в штофном, с золотыми выводами, сарафане... Рекомендую в ней мою землячку, коломенскую пастильницу».

В 1735 году купец Шершавин открыл первый пастильный завод в Коломне, через два года продукцией угощали Екатерину II во время визита в Коломну. В конце столетия в одной из первых российских кулинарных книг впервые описали рецепт коломенской пастилы.

«Пастила из яблок другим образом. Взять спелых квасных яблок, испечь в накрытом горшке и, облупив с них кожу, вынуть семянки; сбивать потом с сахаром, пока тесто побелеет и сделается как пена; разлить в ящики, сделанные из тоненьких дощечек, и поставить в печной вольной дух на два часа. Тогда налить в другой раз, сверху усыпать мелким сахаром и опять ставить в печь. – Если надобно, чтобы пастила была пышна, при взбивании яблок надобно подбавить взбитых в пену яичных белков. – Таковым образом делают славные Коломенские пастилы» (Василий Левшин. «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский», ч. 5, 1796 год).

В отличие от других видов пастилы коломенская готовилась не с патокой, а с сахаром, который для пышности соединяли со взбитыми яичными белками. Томили ее в «коломенском горшке» (в словаре Владимира Даля есть поговорка «крепок, как коломенский горшок»).

В середине XIX века коломенскую пастилу готовили на пастильных заводах Куприяновых, Паниных и Чуприковых. В 1852 году «конфетно-пастельное заведение» основал купец Петр Чуприков, в 1870 году на Всероссийской мануфактурной выставке в Санкт-Петербурге он был удостоен почетного отзыва.

* * *

Наливки и настойки, соленья и моченья, пироги, кулебяки, расстегаи, паштеты и буженины, соленые грибы и квашеная капуста, жареная птица и фаршированная щука, компоты, конфеты и помадки – то, что кажется нам раблезианским пиром, для купеческого дома в Коломне было обычным обедом. Богатые коломенские купцы – беленькие, серенькие и черненькие – не отказывали себе в удовольствии и самим поесть, и перед другими похвалиться.

А вот купчихам не так везло, ибо негоже купеческой жене спиртное потреблять. Но на званом обеде наступал момент, когда дамы покидали мужчин, отправляясь в другую комнату в карты

поиграть, вот тогда открывался заветный шкафчик и доставались наливочки.

* * *

Приглашали, как правило, на чай. Ох, какие же тут были ритуалы!

При встрече гостей, на пороге, первый раз кланялись в пояс и говорили: «Мы ждем и чай ждет». Кланялись по очереди. Гости также кланялись в пояс и отвечали «Спасибо, поспешаем». Перед столом, приглашая к столу, кланялись в полупоклон и говорили: «Просим угоститься», «Просим потчеваться». Гости садились молча.

При чаепитии с травными чаями (в Коломне традиционно говорили именно «травными», а не «травяными» чаями), на стол выставлялось сразу несколько чайников с заваренными травными смесями, чтобы можно было разнообразить процесс чаепития.

На стол ставили в обязательном порядке пироги и другую выпечку, присутствовали варенья, мед, молоко или сливки, различные приправы и добавки, а также блюда с цельными и резаными яблоками, сахар в кусках. Для красоты выставляли целую сахарную голову.

Когда подавали травный чай «Для настроения», то к нему на стол ставили букетик цветущих колокольчиков, цветы обрывали и добавляли в чай для усиления эффекта. На зиму цветы засушивали, да так, чтобы сохранить форму. К чаю «От всех бед» подавали на стол листья липы, которые можно было в этот чай добавлять.

Девушки, берите на заметку – считалось, что это вызывало сердечные чувства у пьющего такой чай! Ведь липовый лист по форме напоминает сердце.

Если на стол подавался чай «От нервов», то к нему добавляли веточку полыни, такой напиток пили страдающие «нервической болезнью».

Из чашек пили в основном женщины, мужчины же из стаканов в подстаканниках.

Если человек хотел закончить чаепитие, то вежливым считалось просить хозяйку налить «поясную», т. е. чашку перед поклоном, прощанием.

При прощании хозяева говорили (сколько бы человек ни выпил чая) – «Без чая отпускаем, не посрамите!» Гости отвечали – «Благодарствуйте, чая боле не просим».

Коломенские купцы пили чай «До ключей», от большого

количества выпитого связка ключей на пояском ремне принимала горизонтальное положение. Коломенские купчихи пили чай «До платка»: платок, который был повязан на шее или наброшен на шею и плечи, становился таким мокрым, что его приходилось менять.

Если на интерактивной экскурсии в музее пастилы вам предложат сыграть роль гости купеческого дома – не забывайте визжать – ииииии! – когда ладошка в ладошку будете, как куколки-неваляшки, качаться направо-налево, здороваясь с хозяйкой дома!

12 купеческих рецептов

1. РЫХЛАЯ ПАСТИЛА

Десерт

В большинстве коломенских семей были рецепты пастилы. Не зря славился город садами. Проще всего (я не говорю быстрее!) приготовить дома рыхлую пастилу, она продается в магазинчике в музее и напоминает пористый торт, очень вкусно!

Ингредиенты:

Кислые яблоки (антоновка) – 1 кг

Сахар – 150 г

Яичный белок – 1 шт.

Сахарная пудра – 3 ст. ложки

Яблоки моем и запекаем в духовке в течение 30 минут при 150 °С. Можно даже в микроволновке запечь в течение 4 минут на максимальной мощности.

Яблоки запекаются целыми! Никаких срезаний кожуры и вырезаний плодоножки.

Запеченные яблоки остужаем, и вот теперь выскребаем из них мякоть. Должно получиться примерно 500 г. Туда же добавляем всю жидкость, которая выделилась при запекании.

Смешиваем блендером в пюре. Постепенно добавляем сахар. Отправляем пюре в холодильник.

Яйцо хорошо промываем и тоже отправляем в холодильник.

Когда пюре станет холодным, отделяем белок от желтка, добавляем в пюре и взбиваем миксером. Начинаем на самой маленькой скорости, постепенно увеличивая ее до максимальной.

Взбиваем до устойчивых пиков, как для безе.

Застилаем противень пергаментом.

Плотное пюре выкладываем на противень, оставив примерно стакан для промазывания слоев, оставленное пюре отправляем в холодильник.

Толщина пласта должна быть 2–3 см.

Выкладываем слой, разравниваем сверху плоским ножом или лопаткой.

Отправляем противень в духовку при температуре 100 °С, чуть приоткрыв дверцу.

Сушить придется долго, днем поставили – до вечера минимум простоит, главное – чтобы перестала приставать к рукам.

Вынимаем, остужаем.

Пастила должна легко отделяться от пергамента.

Теперь режем ее на 3 одинаковые части. Если режется плохо – смачиваем нож водой.

Промазываем слой оставленным ранее пюре слоем примерно 1 см. По желанию можно добавить к пюре любое варенье. Получилось три слоя, два промазанных.

Снова выкладываем на противень, на пергамент, и ставим в духовку, разогретую до 100 °С на час.

Достаем, остужаем, нарезаем порционными кусками и хорошенько втираем в пастилу сахарную пудру.

* * *

Пастилу сегодня делают многие, мода на нее пошла – высушивают тонкими пластинами не только яблоки, но и помидоры с базиликом или тыкву с чесноком. Получается прекрасная пряная закуска. Этим занимаются, например, фермеры во фруктово-овощном подвальчике недалеко от нашего нижегородского дома.

Конечно, лучше всего тонкие пластины делают с помощью дегидрататора, который стоит недорого, зато фруктово-ягодно-овощное лакомство безо всяких консервантов порадует и взрослых, и детей.

Хозяйка подвальчика поделилась: «Сколько ни смотрела различные рецепты – в том числе видео, не верю авторам, которые уверяют, что никакой муки в их пастиле нет, и показывают, как она плавно разрывается на кусочки. Без муки это невозможно».

Но это уже совсем другая пастила, тоненькая, свернутая в трубочку.

Калачи подарили нам огромное число фразеологизмов.

Выражение «тертый калач» обозначает опытного человека, которого сложно обмануть. Связано оно с особой технологией изготовления калача, которая требовала времени, сил и упорства. Тесто месили, мяли долго и с силой.

У калача обязательно была маленькая ручка – дужка. Делалась она специально, чтобы братья грязной рукой, не пачкая калач: доев, «ручку» выбрасывали. Но и на нее находились охотники – бродячие барбосы и голодные нищие. Так и появилось выражение «дошел до ручки» – опустился, дошел до предела.

С калачом связано еще одно известное выражение – «раскатать губу». Чтобы калач в печке, поднимаясь и покрываясь корочкой, не лопнул, перед выпечкой на нем делали надрез ножом – губу. Губу раскатывали и напыляли туда немного муки. Затем губу закатывали, а хлеб ставили в печь. А когда калач выпекался и немного остывал, губу можно было снова раскатать и намазать маслом.

Отсюда и пошло «раскатать губу» – то есть ждать, что калач намажут маслом. Ну а если надежды не оправдывались, то говорили «закатай губу».

Исторический рецепт настоящего калача – вода, мука и соль, ни яиц, ни масла, ни сахара нет в рецепте. Вкуса добиваются за счет особых свойств каждого ингредиента. Калачи выпекают из пяти сортов муки, а разделяют на ледяном столе. На ледяном в буквальном смысле – под крышкой стола располагался ящик, наполненный льдом.

Иногда в калачи добавляли хмель. Секрет в том, чтобы хорошо вымесить тесто, неудивительно, что пекари обычно обладали широкими плечами и увесистыми кулаками!

Мы с вами калач точно не испечем, силенок не хватит, поэтому будем печь купеческие пироги!

2. КУПЕЧЕСКАЯ РЫБНАЯ КУЛЕБЯКА

Кулебяки отличаются от пирогов в первую очередь соотношением начинки и теста – в пирогах теста больше, чем начинки, а в кулебяках начинка составляет более половины всего веса, а также у кулебяки часто более сложная начинка.

Считается, что смешное слово «кулебяка» произошло от «колобок», то есть небольшой хлеб. По другой версии название пирога «кулебяка» произошло от польского слова «kuła» (куля) – шар. Или коло – круг. С ходом истории слово «коло»

преобразовалось в русских деревнях как колобок.

Ингредиенты:

Для теста:

Мука – 400 г

Дрожжи свежие – 10 г, сухие – 25 г

Молоко – 1,5 стакана

Сливочное масло – 100 г

Яйцо – 1 шт.

Соль – щепотка

Сахар – щепотка

Для фарша из рыбы:

Филе щуки – 400 г (или другой рыбы)

Растительное масло – 1 ст. ложка

Яйцо – 2 шт.

Толченые сухари – 2 ст. ложки

Сметана – 1 ст. ложка

Молоко – 1/3 стакана

Лук – 1 шт.

Соль, перец – по вкусу

Для рисовой начинки:

Рис – 200 г

Вода – 2,5 стакана

Масло – 1 ст. ложка

Соль – 1 ч. ложка

Дополнительно:

300 г филе любой жирной рыбы

яичный желток для смазки

Сначала ставим опару. Подогреваем немного молока в кастрюле, добавляем дрожжи и чуть-чуть сахара. Размешиваем. Как только дрожжи и сахар растворятся, добавляем 4 ст. ложки просеянной муки. Еще раз тщательно все перемешиваем.

Закутываем опару и ставим в теплое место примерно на 20 минут. Проверяем – поднялась ли опара, должно появиться много небольших лопающихся пузырьков.

Вбиваем яйцо. Тщательно перемешиваем, затем добавляем щепотку соли и всю муку.

Вымешиваем тесто до тех пор, пока оно не превратится в однородную тугую массу. Как только это произойдет, постепенно добавляем сливочное масло. Тесто должно стать гладким и не прилипать к рукам.

Укутываем теплым полотенцем и ставим в теплое место примерно на 60 минут. За это время объем должен увеличиться минимум в два раза.

Чтобы придать тесту воздушности, по истечении часа нужно его обмять, затем еще раз укутать и снова поставить в теплое место на 60 минут. Во время повторного брожения тесто нужно 1–2 раза перемешать.

Пока тесто подходит, варим рисовую кашу. Остывшую кашу выкладываем в смазанную маслом сковороду и запекаем в духовке, чтобы она слегка подрумянилась.

Филе щуки дважды прокручиваем с репчатым луком через мясорубку, добавляем мелко порубленные вареные яйца и все остальные ингредиенты, вымешиваем в фарш.

Когда тесто подойдет, раскатываем его в виде овальной лепешки толщиной в палец. По центру продолговатой горкой укладываем рыбный фарш и рис, потом кусочки жирного рыбного филе и снова фарш и рис.

Края лепешки заворачиваем и плотно защипываем над фаршем. Украшаем косичкой из теста. Оставляем для расстойки в теплом месте на 20 минут. Смазываем яичным желтком, делаем несколько проколов вилкой, чтобы выходил пар.

Разогреваем духовку до 200 °С. Выпекаем до готовности, примерно час. Готовность кулебяки проверяем, проколов деревянной тонкой палочкой, если тесто не прилипает к палочке, значит, пирог готов.

3. ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ВИШНЯМИ

Второе блюдо

Ингредиенты:

Телятина (задняя часть) – 1 кг

Вишни – 1 стакан

Корица – 1/3 ч. ложки

Красное вино – 1/2 стакана

Вишневый сироп – 1/3 стакана

Бульон – 1 стакан

Топленое масло – 2 ст. ложки

Мука – 1 ст. ложка

Соль – по вкусу

Сушеные травы – по вкусу

Мясо натираем солью, делаем 20–30 нарезов и вставляем в них вишни без косточек. Обваливаем в муке.

Кладем мясо в форму для запекания с крышкой, поливаем маслом, посыпаем корицей и травами, ставим форму в духовку

на несколько минут, чтобы мясо подрумянилось.

Снова поливаем маслом, ставим в духовку при 180 °С. Закрываем форму крышкой.

Как только мясо стало размягчаться, постепенно вливаем смесь вина, вишневого сиропа и стакан бульона. Время от времени доливаем ее, и снова сразу накрываем крышкой. Телятину следует поливать этим соусом, но крышку всегда после этого нужно закрывать.

Примерно через час убавляем температуру до 150 °С. Доводим до готовности, вынимаем, нарезаем порционными ломтиками и поливаем соусом, в котором томилось мясо.

Мое личное примечание – я часто готовлю говядину и баранину со сладкими ягодами и сухофруктами, но мне не очень нравится слишком сладкий соус. Поэтому я всегда добавляю много перца и чеснока, которых нет в рецептах, чтобы убрать лишнюю сладость.

4. ТЕЛЯЧЬИ МОЗГИ, ЖАРЕННЫЕ В СУХАРЯХ

Второе блюдо

Ингредиенты:

Мозги – 600–800 г

Уксус (3 %) – 1/2 стакана

Лук – 1 шт.

Мука – 4 ст. ложки

Яйцо – 2 шт.

Топленое масло – 50–70 г

Панировочные сухари – 1 стакан

Соль, перец горошком, лавровый лист – по вкусу

В кастрюлю вливаем стакан воды, добавляем уксус, очищенную цельную луковицу, лавровый лист, соль, 3–4 горошины перца.

Ставим кастрюлю на огонь и доводим до кипения. Опускаем в маринад мозги, предварительно хорошо вымоченные и промытые, и варим до полуготовности.

Вынимаем, обсушиваем, обваливаем в муке, затем в яйце и наконец в сухарях.

Обжариваем до готовности в растопленном на сковороде топленом масле. В качестве гарнира подается пюре или зеленый горошек.

5. ПОЧКИ В СМЕТАНЕ

Второе блюдо

Ингредиенты:

Говяжьих почки – 600–800 г

Картофель – 5–8 шт.

Морковь, репа, брюква – по 1 корню

Соленые огурцы – 4 шт.

Сметана – 1 стакан

Чеснок – 4 дольки

Томатная мякоть – 1 ст. ложка

Соль, перец – по вкусу

Почки разрезаем пополам, заливаем холодной водой и вымачиваем 2–3 часа, периодически сливая воду и добавляя свежую. Теперь кладем их в кастрюлю, заливаем холодной водой и доводим до кипения.

Воду сливаем, заливаем чистой водой и варим до готовности.

Готовые почки вынимаем, промываем, нарезаем ломтиками и обжариваем. Морковь, репу, брюкву, картофель нарезаем дольками и обжариваем вместе с почками.

Соленые огурцы очищаем, измельчаем и тушим с томатной мякотью в отдельной

сковороде 15 минут. Выкладываем их в сковороду с овощами, сверху – почки, солим по вкусу.

Сметану смешиваем с измельченным чесноком, вливаем в сковороду и тушим все вместе 15–20 минут на медленном огне.

6. ВИНЕГРЕТ РЫБНЫЙ

Закуска

Для рыбного винегрета берется крупная рыба без костей. В купеческие времена это была осетрина, можно взять судака.

Разбираем рыбу на филе, солим и перчим, поливаем лимонным соком, укладываем в форму, смазанную маслом, подливаем пару ложек воды, накрываем крышкой и ставим в духовку, разогретую не более чем до 100 °С, чтобы рыба одновременно варилась и жарилась.

Когда рыба будет готова, выносим на холод. Что дальше?

Вот что говорит старый рецепт из книги «Дешевый домашний

стол» (1905):

«Сварить судак, отделить от костей, выложить на середину блюда. Вокруг рыбы выложить отдельные горки мелко нарезанных вареного холодного картофеля, свеклы и соленых огурцов. Добавить очищенную от костей селедку, мелко нарезанную и смешанную с яблоком. Сверху посыпать каперсами, залить маринадом (какой есть в доме) и холодным соусом, приготовленным из 2-х ложек прованского масла, 4-х ложек уксуса, 1/4 ложки домашней горчицы и соли (по вкусу)».

Подавать холодным.

И дополнение: «Когда все будет уложено, пустые места можно наполнить раковыми шейками, покрыть сверху соусом провансаль, снова сгладить, засыпая мелко изрубленной зеленью, поставить на холод, чтобы соус окреп».

7. ВИНЕГРЕТ ЛЕТНИЙ

старинный рецепт из книги 1905 года

Закуска

Взять разные сваренные сушеные грибы, соленые или маринованные рыжики.

Сварить отдельно в соленой воде до мягкости очищенную и нарезанную спаржу, нашинкованную зеленую фасоль, цветную капусту и молодой картофель, откинуть на дуршлаг, перелить холодной водой, сложить в чашку, прибавить ломтики очищенных свежих огурцов, влить 2 столовые ложки растительного масла, ложку уксуса, всыпать рубленую зелень эстрагона, фенхеля, укропа, размешать, уложить на блюдо горкою, обложить кружочками одинаковой величины свеклы и картофеля, перекладывая их пучками зеленой петрушки.

8. ВИНЕГРЕТ ЗИМНИЙ

старинный рецепт из книги 1905 года

Закуска

Взять ломтиками нарезанные отварной картофель, свеклу,

репу, очищенные и ломтиками нарезанные соленые огурцы, сваренные белые бобы, маринованную цветную капусту, немного корнбишонов и рубленой зелени, смешать с 2 ложками растительного масла и 1/2 ложкой уксуса.

9. БЛИНЫ ГОРОХОВЫЕ

Попробуйте в Коломне, не пожалеете!

Ингредиенты:

Горох – 180 г

Вода – 100 мл

Соль – по вкусу

Перец черный – по вкусу

Яйцо куриное – 1 шт.

Сахар – 1/3 ч. ложки

Молоко – 130 мл

Мука – 70 г

Разрыхлитель теста – 1/2 ч. ложки

Масло растительное – 15 мл

Горох заливаем с вечера водой и оставляем на ночь. Утром воду сливаем, промываем горох, заливаем кипятком и варим до готовности. Чтобы сохранился красивый цвет, добавляем щепотку сахара.

Горох сливаем и остужаем.

Теперь добавляем 100 мл воды и взбиваем в пюре.

Добавляем яйцо, растительное масло, подсаливаем, перчим и все хорошенько перемешиваем.

Теперь делаем тесто – добавляем молоко, муку, разрыхлитель и снова тщательно перемешиваем, чтобы не было комочков. Тесто должно получиться средней густоты.

Жарим блины, как делаем это с обычными блинами. Но выливаем в сковороду не больше 2 ст. ложек теста, иначе блины получатся слишком тяжелыми, их не перевернешь. Переворачиваем, как запустятся.

10. БЛИНЫ ГРЕЧИШНЫЕ

Ингредиенты:

Гречка молотая – 0,5 стакана

Мука пшеничная – 2 ст. ложки

Молоко или вода – 2–3 стакана

Желтки – 2 шт.

Дрожжи сухие – 5 г

или свежие – 20 г

Масло сливочное – 20 г

Соль – 1–2 щепотки

Растапливаем масло. В теплом молоке (половина от общего количества) растворяем соль. Добавляем дрожжи, оставляем на 10 минут. Теперь постепенно всыпаем гречку, затем пшеничную муку.

Вливаем растопленное масло, взбиваем деревянной лопаточкой.

Добавляем остальное молоко и желтки. Замешиваем тесто. Оставляем на 2 часа в теплом месте.

Печем на разогретой, смазанной маслом сковороде, выкладывая по 2–3 ст. ложки теста. Блины будут меньше размером и толще, чем обычные блинчики. Аккуратно переворачиваем.

11. БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ

Ингредиенты:

Мука – 3 стакана

Теплое молоко – 4 стакана

Свежие дрожжи – 25 г

Яйцо – 4 шт.

Сахар – 2 ч. ложки

Соль – 1/2 ч. ложки

Ставим опару: 2 стакана муки, 4 стакана молока и дрожжи. Подходить будет около 3 часов.

Примерно через час вмешиваем немного муки, в целом за 3 часа должен уйти третий оставшийся стакан муки. Оставляем на час, даем тесту хорошо подняться.

Отделяем желтки от белков. Желтки растираем добела с сахарным песком. Белки взбиваем, подсолвив, до плотной пены. Вмешиваем в тесто желтки, затем белки.

Печем как обычные блинчики.

Такие блины часто пекли «с припеком», это рубленое вареное яйцо, жареные грибы или мелкорубленный зеленый лук, или немного нарезанной мякоти яблок.

Сначала в сковороду выкладываем немного припека, затем наливаем тесто.

который одни уверенно относят к любимым кушаньям Льва Толстого, другие рассказывают, как он этот пирог ненавидел. А зря, попробовал бы в Коломенском музее пастилы – не разочаровался бы.

Ингредиенты:(для формы диаметром 24 см)

Пшеничная мука – 450 г

Масло сливочное – 350 г (225 г в тесто, 125 г в начинку)

Сахар – 335 г (115 г в тесто, 220 г в начинку)

Яйцо – 5 (3 желтка в тесто, 2 яйца в начинку)

Вода – 50 мл

Лимон – 3 шт.

Сахарная пудра – 3 ст. ложки

Перетираем в глубокой посуде муку со сливочным маслом в крошку. Добавляем понемногу воду, желтки и сахар.

Замешиваем мягкое тесто.

Разогреваем духовку до 180 °С.

Выстилаем форму для выпечки пергаментом, раскатываем тесто размером по форме. И отправляем в духовку на 40 минут.

За это время делаем начинку: натираем цедру 3 лимонов, выжимаем из них сок. Смешиваем сок с цедрой. Растираем размягченное масло с сахаром, вбиваем яйца, хорошенько смешиваем, добавляем сок с цедрой.

Ставим на слабый огонь и, постоянно помешивая, варим примерно полчаса, до загустения.

Испеченную основу для пирога остужаем, разрезаем на две части продольно. Намазываем начинкой одну часть, сверху укладываем вторую, посыпая толстым слоем сахарной пудрой.

Оставляем настояться при комнатной температуре не менее 2 часов.

* * *

Коломна – это старая купеческая Русь.

Минимум домов выше двух этажей, множество ажурных деревянных наличников, изящные мезонины, маковки церквей и сады за каждым заборчиком, где зреют яблоки и сушится на веревках белье.

Коломна лубочна в самом лучшем виде, это город из

прошлых веков, чьи музеи погружают в историю и делают это изящно, интересно и вкусно!

У мостика в сторону Бобренёва на деревянном помосте соорудили танцплощадку, и это так очаровательно-старомодно, когда на смену духовому оркестрику приходит музыка для танцев, и местные смешиваются с туристами, и веет прохладой с реки, а мост разводят, чтобы пропустить запоздавшую лодочку. Велосипедисты и рыбаки нетерпеливо ожидают, когда снова сойдутся его стороны.

Но вот уже смолкли колокола, и зажгись огни, и уснули птицы... А длинное платье в гостиничном шкафу ждет завтрашнего дня, беленького стульчика и сладкой пастилы.

Приезжайте в Коломну, вам понравится.

Глава 4

Сергиев посад: купола, игрушки и коврижки



*По дороге в Загорск понимаешь
невольню, что время —*

*Не кафтан и судьбы никому не
дано перешить,*

*Коли водка сладка, коли
сделалось горьким варенье,*

*Коли осень для бедного сердца
плохая опора...*

*И слова из романа: «Мне некуда
больше спешить...»*

*Так и хочется крикнуть в
петлистое ухо шофера.*

Евгений Блажеевский



Сергиев Посад – единственный город Подмосковья, включенный в Золотое кольцо России. Для меня он стал однажды отправной точкой для первого осознанного путешествия по городам Золотого кольца.

Сюда легко добираться – полтора часа электричкой с Ярославского вокзала Москвы и никаких пробок.



Троице-Сергиева Лавра

Сразу решили, что каким бы маленьким ни был город, останемся ночевать.

В Лавре у меня были знакомые, которые уверили, что от вокзала до центра 20 минут неспешным ходом. Но это налегке, а пройдишь с чемоданами, собранными для большого дальнейшего путешествия!

Я не впервые приехала сюда. Вернее, в Сергиев Посад – впервые, а вот в Загорске была в далекие школьные годы. Вот тогда с вокзала я добиралась пешком, и впечатления от Лавры

оказались сильнее. А может, кажется – ведь в детстве деревья были зеленее и солнце ярче!

Но тогда не было нынешнего золотого блеска, меньше туристов, спокойнее краски, тише вокруг, и хотя так же сияли звезды на синих куполах, – все казалось больше, внушительнее, а главное – необычнее. И не металась толпа туристов с востока, делая селфи, забравшись на могилы старцев.

Соответственно, благороднее все казалось.

Прошло так много лет, что сказать страшно, и вот новая встреча.

И конечно, все не так, как в романсе на стихи Евгения Блажеевского, спетого иеромонахом Фотием, потому что ярко светит солнце, и небо ясного весеннего цвета, и наполняет радость от предстоящего путешествия, и спешить надо. Впереди еще столько интересного!

Загорск не остался в памяти, и первые впечатления от Сергиева Посада – он милопровинциальный, с приятными стилизациями под русскую глубинку и даже граффити в переходах и на стенах – картины, то разноцветные домики выстроились в ряд сикось-накось, то сказочные терема и окошки монастырские, красота! Турист и паломник будет накормлен и устроен на ночлег без проблем, кафе, гостиничек, ресторанчиков для паломников и просто путешественников море.

Но после пересадок с поезда на электричку, и все бегом, не до поиска ресторанов было, и столовались мы по приезду в «пироговой». Два кафе – итальянская кухня и русские пироги, принадлежащие одному владельцу, соединены между собой. Если встать спиной к Конному двору, нужно пройти немного вперед, к желтому навесу пиццерии, и вы на месте. Цены умеренные, кухня съедобная, а попали мы туда по наводке тетеньки у тележки с пирогами у стен Конного двора. Это была наша первая местная достопримечательность. Не кафе, конечно, а Конный двор.



Ночной вид на Лавру



Купола в ночи

Прогулки по городу от музеев до монастырей

Конный двор датируется 1790 годом. В XVII–XVIII веках при

монастыре существовало крупное конюшенное хозяйство, к 1764 году оно насчитывало свыше 700 лошадей. По указу императрицы Екатерины II монастырские земли были изъяты, и многочисленные конюшенные дворы, построенные из дерева, снесли. Вместо них появился один – каменный. Сейчас здесь музей – отдел Сергиево-Посадского музея-заповедника.

Образованный в 1920 году Сергиево-Посадский музей-заповедник объединяет музей Троице-Сергиевой Лавры (Ризницу), выставочный комплекс «Конный двор», краеведческий музей и еще несколько выставочных залов на проспекте Красной Армии. В общей сложности его коллекция насчитывает более 100 тысяч экспонатов: иконы, старинные рукописи и книги, шитье, изделия из золота и серебра, живопись и графику, фото и образцы декоративно-прикладного искусства.

* * *

Спасо-Вифанский монастырь не так известен, как Лавра или Черниговский скит, поэтому здесь спокойно и нет туристической суеты. Основан монастырь в конце XVIII столетия митрополитом Платоном, церковным историком и общественным деятелем.

В 1797 году в тогдашнем ските побывал император Павел I, впечатлился и распорядился преобразовать его во второклассный монастырь при Лавре. А с 2002 года на территории монастыря было основано подворье Троице-Сергиевой лавры.

После революции обитель разрушили, а в корпусах семинарии базировались различные учреждения и институты.

Находится монастырь в микрорайоне Птицеград, на окраине Сергиева Посада, дальше немного пройти до границы с Промзоной.

Здесь красиво, очень зелено, есть маленькое кафе и установлен памятник основателю – митрополиту Платону. Интереснейший человек, между прочим.

Он был ректором Сергиевой семинарии, придворным проповедником Екатерины II, обучал Закону Божьему наследника Павла I.

Он состоял в членах Святейшего Синода и руководил Славяно-латинской академией, изучал французских энциклопедистов и общался с представителями Англиканской церкви, боролся за утверждение единоверия в России. Митрополит короновал российских императоров – Павла I и Александра I.

Ушедший, как Ломоносов, пешком из деревни, он свободно

говорил на нескольких языках. Митрополита прозвали Московским апостолом и Вторым Златоустом. Влиятельный церковник, близкий ко двору, он был очень прост в общении: у входа в монастырь устроили скамеечку, где он любил беседовать с прихожанами. В своей книге «Автобиография» Платон однажды написал о московском духовенстве: «Я его застал в лаптях и обул в сапоги, из прихожих вывел в залы к господам».

А еще любил красоту. Рассказывают, что при митрополите Платоне вокруг монастырских построек разбили красивейший сад, где по дорожкам, посыпанным белым песком, гуляли павлины.

* * *

Музей игрушки в Сергиевом Посаде уникален, здесь хранятся игрушки со всего мира. Но основан музей в Москве художником и коллекционером Николаем Дмитриевичем Бартрамом в 1918 году.

В 1920-х годах он считался одним из самых модных и популярных музеев в столице, уступая лишь Третьяковской галерее.

Николай Бартрам управлял музеем и был его вдохновителем до самой своей смерти в 1931 году. В том же году коллекция музея была передана в Сергиев Посад. В настоящее время музей расположен в здании начала XX века, бывшем коммерческом училище. В его стенах хранится более 150 000 игрушек, настоящих произведений искусства из России, Европы, Азии и Америки.

* * *

Вернуться в прошлое можно в стенах Музея советского детства.

В его коллекции собраны игрушки 1950–1980-х годов. Здесь расскажут об особенностях производства игрушек в советскую эпоху и забытом детстве без мобильных телефонов, интернета и компьютерных игр.

Музей не случайно открылся именно в Сергиевом Посаде, когда-то здесь работала советская фабрика игрушек. А в городе ремесло по созданию игрушек появилось более 200 лет назад.

«Сергиевская кухмистерская» – интересный (и вкусный!) музей, который рассказывает об истории кухонного и повседневного быта XIX – начала XX века. Здесь собрана кухонная утварь, которая была в ходу более 100 лет назад: медная и стеклянная посуда, фарфор и столовое серебро, чугунные плиты, самовары, мельнички.

Посещение музея возможно только в формате экскурсии. По желанию гостей в программу включаются дегустация блюд по старинным рецептам, традиционное купеческое чаепитие и мастер-класс.

Ильинская церковь с трапезной и шатровой колокольной построена в 1773 году на месте обветшавшей деревянной церкви. Считается прекрасным образцом московского барокко.

При советской власти Ильинская церковь практически не пострадала: богослужения в ней не прерывали, церковную утварь не конфисковывали. Поэтому все прекрасно сохранилось.

С 1928 года и до конца своих дней в Ильинской церкви нес службу протоиерей Александр (Маслов), удостоенный в 1938 году правом ношения митры. Он был единственным священником, который служил в годы нашествия фашистских захватчиков, здесь же молились и бывшие в оккупации монахи Сергиева монастыря.

Гармоничные пропорции придают особенную красоту церкви, здесь стены выложены из красного кирпича, выбеленные порталы сочетаются с красивыми наличниками на окнах, не последнюю роль играет сохранившийся интерьер.

Музей русской матрешки существует в городе не так давно. Хотя родиной матрешки считают Японию, именно в Сергиевом Посаде ее впервые начали производить в промышленных масштабах.

Выставка матрешек была торжественно открыта 10 июня 2012 года во время проведения первого фестиваля русской матрешки на территории одного из отделений музея – комплекса «Конный двор». В нынешнем музее представлены матрешки, созданные в разное время в Сергиевом Посаде и других городах

России. Есть и дореволюционные, и советские, и современные образцы.



Картинки в переходах

* * *

Музей крестьянского быта «Жили-были» в небольшом деревянном доме на улице Валовой основан местным художником Виктором Багровым. Здесь собраны старинные образцы одежды из домотканого полотна, декоративно-прикладное искусство, изделия из глины и дерева, полудрагоценные камни, самовары, утюги, подносы и другие предметы крестьянского быта. Есть даже настоящий ткацкий станок.

Как рассказывает о предметах в экспозиции его создатель, заслушаешься! Это один из тех музеев, которые нельзя пропустить. В нем есть страсть, душа, он отличается от обычных стандартных музеев.

* * *

Музей Троице-Сергиевой Лавры (Ризница) считают единственным в России музеем церковного искусства,

расположенного на своем историческом месте. Главная экспозиция размещается непосредственно в ризнице и наместничьих покоех. Это один из филиалов Сергиево-Посадского музея-заповедника.

Здесь можно увидеть реликвии и сокровища монастыря, датирующиеся XI–XIX веками. Среди них – древнейшие книги, рукописные издания, иконы, золотые и серебряные изделия. Предметы жертвовали и дарили князья, цари и императоры, дворянство.

* * *

Памятный знак «Пострадавшим в годы гонений и репрессий» появился в Сергиевом Посаде в 2012 году.

В центре мемориала – фигура священника, ученого и философа Павла Флоренского, расстрелянного НКВД в возрасте 55 лет. Отец Павел изображен в образе мученика, готового принять свою судьбу. У Флоренского был шанс уехать вместе с семьей за границу. Но даже угроза смерти не заставила его покинуть родину.

* * *

Дом Павла Флоренского стал одним из музеев города, внутри царит атмосфера начала XX века. Мебель преимущественно оригинальная: рабочий стол, фортепиано и спроектированные самим Флоренским книжные шкафы от пола до потолка.

* * *

Музей частных коллекций был открыт несколько лет назад владельцами Музея советского детства.

Здесь представлены вещи, принадлежащие частным коллекционерам: старинные детские и елочные игрушки, монеты, банкноты, книги, предметы быта, фототехника, бегемотики из киндер-сюрприза, будильники, машинки и многое другое. Экспозиции в витринах ежемесячно меняются.

* * *

Церковно-археологический музей Московской духовной академии (Церковно-археологический кабинет) представляет предметы церковной старины, византийские и русские иконы, живопись и графику на религиозную тематику, нумизматику, рукописные и старопечатные книги.

Появление музея относят к 1814 году, когда в собственность академии попали портреты императриц Елизаветы II и Екатерины II. После прихода к власти большевиков музей и учебное заведение были закрыты. Но уже в 1948 году их деятельность возобновилась.

* * *

Парк Скитские пруды – любимое место для отдыха жителей Сергиева Посада. Свое название парк получил из-за близкого соседства с Гефсиманским Черниговским скитом. Здесь ухоженные аллеи для прогулок, площадки для спортивных и настольных игр, детские зоны с качелями и каруселями, скейт-парк. Парк украшают ротонда, мостик и скульптурные композиции.

История Скитских прудов началась с небольшого парадного сада рядом с летним дворцом, в котором останавливались приезжавшие в Сергиев Посад царственные особы.

Каскад прудов имеет искусственное происхождение. Их строительством и обустройством занимался в середине XVIII века келарь монастыря Ершов. Водоемы, получившиеся после запруживания понижений и естественных оврагов, использовали для разведения рыбы к монастырскому столу.

Рыбное хозяйство существовало на Скитских прудах и в советское время, здесь выращивали зеркального карпа.

На берегах – природный парк из дубов, кленов, лип и ясеней. Краеведы считают, что в нем любили прогуливаться монаршие особы, приезжавшие в Троице-Сергиевскую лавру на моления. Среди них упоминают Анну Иоанновну, Елизавету и Екатерину II.

Скитские пруды запечатлены в русской живописи. Считается, что на картине художника М. В. Нестерова «Пустынник» монашествующий старец-отшельник изображен на фоне Скитских прудов.

С 30-х годов прошлого века пруды начали постепенно мелеть и зарастать. В 2013 году было принято решение создать вокруг Скитских прудов городскую благоустроенную зону отдыха.

* * *

Пятницкая и Введенская церкви – древнейшие храмы в Сергиевом Посаде вне стен Свято-Троицкой Сергиевой Лавры. Они расположены в непосредственной близости от Лавры, на месте, которое в старину называлось «Подолом», месте многолюдном и оживленном, так как здесь проходил торговый путь из Москвы в Александрову Слободу и располагалась торговая площадь.



Пятницкая церковь

Во времена прп. Никона, ученика прп. Сергия Радонежского, была построена деревянная церковь в честь Введения во храм Пресвятой Богородицы с приделом во имя св. вмч. Параскевы Пятницы.

В 1547 году боярин Иван Хабаров (в монашестве Иоасаф) на месте старой постройки возвел две каменные церкви: Введения во храм Пресвятой Богородицы и св. вмч. Параскевы Пятницы.

В середине XVIII века церкви вышли из ведения Лавры и стали приходскими. Новый Введенский приход Клементьевского благочиния просуществовал до марта 1896 года, после чего обе церкви были возвращены Лавре.

21 октября 1919 года произошло закрытие Свято-Троицкой Сергиевой Лавры – братия монастыря была изгнана из обители. Часть монахов перебралась в Гефсиманский скит, где была создана рабоче-трудовая артель, часть же осталась на Пятницком подворье, которое получило наименование «Малая Лавра».

В начале весны 1919 года вышел декрет о закрытии Московской Духовной академии, помещения которой заняли Электротехнические курсы. Оставшиеся без храма академическая

профессура и студенты были приняты на Пятницком подворье Лавры. Там было продолжено чтение лекций, в ежедневном богослужении принимало участие академическое духовенство. Так объединились «теоретики» и «практики».

Вплоть до 1928 года здесь совершались уставные монастырские богослужения. В 1928 году Введенскую и Пятницкую церкви закрыли. В 1931-м в Пятницком храме организовали мельницу, а во Введенском – склад зерна.

8 августа 1991 года Введенская, Пятницкая церкви и Пятницкий колодец были возвращены Свято-Троицкой Сергиевой Лавре в полуразрушенном состоянии и вот уже более 20 лет проводятся работы по восстановлению церквей.

Лично меня Пятницкая церковь тронула больше всего из храмов Сергиева Посада.

За пределами города

В 19 км от Сергиева Посада находится знаменитая старинная усадьба Абрамцево.

В разное время поместьем владели писатель Сергей Аксаков и предприниматель-строитель имперских железных дорог Савва Мамонтов. Каждый из них собирал вокруг себя яркие таланты: в усадьбе бывали Гоголь, Тургенев, Тютчев, Васнецов, Коровин, Левитан, Поленов, Репин, Врубель, Шаляпин. Сегодня здесь музей-заповедник.

В 1843 году писатель Сергей Аксаков покупает имение Абрамцево в 60 километрах от Москвы, близ Сергиева Посада. Здесь было все, чего душа просила: роща, пруд, речка и парк, возможность собирать грибы, охотиться и удить рыбу.

После смерти Аксакова наступил упадок, пока усадьбу не приобрел известный меценат Савва Мамонтов. Увлеченный творец и хлебосольный хозяин, Савва Мамонтов собирает вокруг себя художников, с которыми познакомился за границей, друзей из творческой среды, начинающих и состоявшихся мастеров.

Виктор Васнецов писал о Мамонтове: «Бог дал ему особый талант возбуждать творчество других».

Абрамцево становится местом притяжения талантливых людей, от знаменитых художников и музыкантов до скульпторов и театральных режиссеров. Погостить, отдохнуть и поработать в имение регулярно приезжали Илья Репин, Василий и Елена Поленовы, Михаил Врубель, Виктор и Аполлинарий Васнецовы, Василий Суриков, Михаил Нестеров, Константин Коровин, Федор Шаляпин, Константин Станиславский и другие.

Художник Кузьма Петров-Водкин однажды сказал, что

Мамонтов создал в Абрамцево «первую русскую богему».

Жена Мамонтова Елизавета хотела создать для детей сказочный мир, окруженный красотами русской природы, и попросила В. М. Васнецова, часто гостившего в усадьбе, нарисовать проект «Избушки на курьих ножках». Так в 1883 году в Абрамцево появился настоящий шедевр деревянного зодчества – теремок, украшенный фигурами сказочных персонажей.



Абрамцево

Церковь в Абрамцево называют былинной. Она действительно словно вышла из русских сказок.

В 1880 году сильно разлилась река Воря и отрезала крестьянам дорогу к ближайшей церкви. Единственным вариантом для проведения пасхальной службы оказался усадебный дом, который не мог вместить всех желающих.

Через год на пасхальную службу к Мамонтовым приехало гораздо больше друзей, чем планировалось. Места для богослужения опять оказалось мало, и Савва Иванович принял решение построить в усадьбе самостоятельную церковь.

Домочадцы приняли идею с энтузиазмом, и начался процесс коллективного творчества. Художники, среди которых были Polenov, Vasnetsov, Repin, чертили фасады, орнаменты, составляли рисунки, писали образа, а дамы вышивали хоругви, пелены и даже на лесах около церкви высекали по камню орнаменты, как настоящие каменотесы. Как пишет художник Васнецов, «Подъем энергии и художественного творчества был необыкновенный: работали все без усталости, с соревнованием, бескорыстно...».

Васнецов был так увлечен проектом, что Мамонтов в одном

из писем назвал его «вдохновляюще деспотичным».

Оформление царских врат иконами Василия Поленова и его «Спас Нерукотворный» стали настоящей гордостью воплощенного проекта.

В 1882 году храм был освящен, примерно в таком виде он сохранился и до нынешних дней. В 1892 году по проекту Михаила Врубеля в нем была поставлена печь, кстати, все абрамцевские изразцовые печи – работа Врубеля.

Кроме избушки, в западной части усадьбы по проекту И. П. Ропета была построена баня, внешне напоминающая теремок. Там сохранились изразцовая печь, резной мезонин, старинная мебель из дорогих пород дерева и растительный орнамент на ставнях.

Сколько знаменитых картин и литературных произведений здесь создано! От «Девочки с персиками» Серова до «Аленького цветочка» Аксакова. Но главное – здесь сохранился дух старинной русской усадьбы в красивом месте, где так приятно прогуляться, а может, и картину написать!

От станции Абрамцево к усадьбе ведет пешеходная дорожка, с указателями, местами отдыха, стендами по истории Абрамцева, фонарями и музыкой из репродукторов.

* * *

Музей-заповедник «Усадьба „Мураново“ им. Ф. И. Тютчева» находится в 30 км от Сергиева Посада.

Поместьем владели Энгельгардты, Баратынские и Тютчевы, оставившие значительный след в русской литературе. После революции внук Федора Ивановича Тютчева передал поместье государству, и в 1920 году Мураново преобразовали в музей Тютчева. Идею открыть музей поэта выдвинул В. И. Ленин, и усадьба стала одним из первых музеев подобного типа в России.

Об усадьбе ходит много легенд, говорят, что над ней висит проклятье и усадьбой могут владеть только женщины, все мужчины умирают. Поэтому, мол, внук Тютчева и передал его государству, чтобы проклятье не сработало.

Рассказывают, что Баратынский проводил здесь эзотерические эксперименты.

Поговаривают, что здесь бродит призрак, а мужчины не очень хорошо себя чувствуют.

На самом деле это уютное и светлое место, в прекрасном уголке природы, одна из тех русских усадеб, которыми полны произведения классиков русской литературы.

Источник Гремячий ключ, популярный среди туристов и паломников, находится в 28 км от города. По преданию холодные родники возникли по молитвам Сергия Радонежского. Территория благоустроена, построены деревянная церковь в древнерусском стиле, часовня, купальня, беседка для отдыха, лестницы, мостики, а также Святые ворота, служащие входом в паломнический центр.

Гефсиманский Черниговский скит находится на восточной окраине Сергиева Посада в 3 км от Лавры между поселками Ферма и Киновия. Это подворье Свято-Троицкой Сергиевой Лавры.

Скит основан в 1844 году наместником Свято-Троицкой Сергиевой Лавры преподобным Антонием (Медведевым) при деятельном участии святителя Филарета (Дроздова). В 1847 году при ските основано Пещерное отделение. Уединенная живописная местность привлекала монахов, ищущих тишины, и скит вскоре стал местом тихого пристанища для более чем 400 монахов.

После революции 1917 года скит, как и большинство храмов и монастырей России, был закрыт. Монашеская жизнь вновь возродилась в скиту в 1990 году.

Слово «скит» произошло от коптского слова «шиет» – пространная равнина. Так называлась дикая песчаная местность в Египте, куда удалился преподобный Макарий Египетский в IV веке. Этим словом и стали называть уединенные места, где жили монахи отдельно от больших монастырей. Гефсиманским скит назван в честь Иерусалимского сада, где погребена Богоматерь, а Черниговским – в честь Ее чудотворной Черниговской иконы, прославившей скит в конце XIX века.

Скит открыт для паломников, желающих поклониться его святыням, и всех, кто хочет узнать историю монастыря, увидеть его достопримечательности – пещерные храмы, монашеские кельи и святой источник. Помимо пещер скит известен уникальным архитектурным ансамблем храмов, построек и монастырских стен, сохранившихся доныне. Но в пещеры можно попасть лишь с экскурсией.

Первую половину дня мы знакомимся с городом, оставив Лавру на вечер по одной причине – нас там обещали встретить и все показать. Да и автобусы с туристами и паломниками как раз отчаливали.

Не удержались, конечно, зашли, полюбовались храмами еще днем, а потом снова гулять – к лебедям и прудам.

К вечеру так нагулялись, что забрели неизвестно куда и неизвестно как оттуда выбираться. Тут зазвонил телефон – друг, который в Лавре, разыскивает.

– Мы идем к Уточьей башне.

– О, я там как раз живу. А вы сейчас где?

– А мы не знаем. Во всяком случае, уже какие-то ориентиры нарисовались, минут через 15 доползем.

Мы описывали, что видим, а он предполагал, где мы можем быть. В итоге встретились у центрального входа.

Совсем другое впечатление. Вечер... тишина, народу никого.

– У Преподобного (Сергия Радонежского) были?

– Конечно, я даже прикладывалась к мощам, вон там, в соборе.

– В каком соборе? Он вообще не там.

И друг отвел в «правильный» собор, совсем не помпезный, полутемный, где у раки с мощами Игумена Всея Руси постоянно служится молебен.

Троицкий собор был воздвигнут в 1422 году преподобным Никоном «в честь и похвалу» основателю монастыря. Именно здесь в серебряной раке покоятся святые мощи преподобного Сергия – главная святыня обители. Главное художественное сокровище Троицкого собора – его пятирусный иконостас, большинство икон которого выполнено в первой трети XV века преподобным Андреем Рублевым и мастерами его круга.

А я, не сообразив, до этого понеслась в Успенский собор, построенный по повелению Ивана Грозного в 1585 году. Здесь проходят все праздничные службы, заказывают требы. Здесь же гроб Преподобного Сергия, от которого паломниками в порыве благочестия даже отгрызена одна стенка.

В Троицком соборе монах открыл дверь, и мы прошли в «сокровищницу» – Серапионову палату, где находятся мощи всевозможных святых, дверь в нее «отмечена» попаданием ядра при осаде поляками. Здесь же большая часть Пояса Богородицы, и перечислить все святыни просто невозможно – голова кругом.

Возле Уточьей башни мы снова расстались. Друг именно в ней жил в Лавре, она из нашего номера в гостинице была хорошо видна, светила огнями в ночи. Уточья башня – часть укреплений Троице-Сергиевой Лавры в Сергиевом Посаде. Названа она так в

честь металлической утки, установленной на ее шпиле. По преданию, стрельбой по этой утке развлекался молодой Петр Первый во время своего нахождения в Сергиевом Посаде. Сейчас старая утка хранится в музее, а на шпиле башни установлена ее копия.



Уточья башня





Духовский храм

Башня имеет и другое название – Житничная. Когда-то в ее внутренних помещениях хранили зерно – «жито» по-старославянски.

Сооружение появилось при строительстве каменных

укреплений Троице-Сергиевой Лавры, в XVII веке, в конце столетия она была несколько перестроена. Изначально построенная с бойницами, она очень быстро потеряла свое оборонное значение. В середине XVIII столетия ее приспособили под водонапорную вышку, что не лучшим образом сказалось на ее внешнем виде. Переливы воды в зимнюю пору способствовали образованию наледи на стенах, что разрушало сооружение. Свой былой вид башня обрела лишь после реставрации.

Уточья башня имеет форму восьмигранника, а ее соотношение пропорций между верхом и низом считается в архитектуре почти идеальным.

* * *

Сама Лавра основана Сергием Радонежским в 1337 году. Его молитвы веками хранили стены Лавры от врагов.

Сергий Радонежский родился в семье знатных бояр из города Ростова Великого, при рождении он получил имя Варфоломей («сын радости»). Однажды отец послал отрока Варфоломея в лес за лошадьми, где мальчику явился старец и, передав ему частичку святого хлеба, сказал:

– Возьми, чадо, и съешь; сие дается тебе в знамение благодати Божией и для разумения Святого Писания. Не смотри на то, что сия частица так мала: велика будет радость твоя, если вкусишь от нее.

В 20 лет Варфоломей остался сиротой, а потом уговорил брата уйти в лес, чтобы стать иноками. На месте будущей Троице-Сергиевой Лавры они вместе построили шалаш, потом келью и возвели небольшую церковь во имя Живоначальной Троицы. В 23 года Варфоломей принимает монашество под именем Сергей. В этой обители монах Сергей провел большую часть своей жизни. Он сам работал в монастыре, изготавливал свечи и кутью.

И сегодня к мощам Игумена Всея Руси стекаются люди, а выстроенная им Лавра стала главным монастырем России.

* * *

Стемнело и похолодало, да и отдохнуть не мешает – завтра снова в дорогу, а не удержались, понеслись в ночи на Блинную гору.

Гора – обозначение условное. Это просто высокий берег речушки Кончуры, на котором организована смотровая площадка.

Отсюда открывается прекрасный вид на Троице-Сергиеву Лавру и делают лучшие фотографии.

«Блинной» гору стали называть до революции, когда на ней пекли знаменитые троицкие блины, так любимые и жителями города, и паломниками.

По дороге к нам присоединился местный гражданин – фотограф-любитель, который и показал, откуда лучше снимать, порассказывал историй.

Утром у стен Лавры мужчина кормил голубей, они взлетали с голубятни целыми стаями на фоне белых стен и куполов монастыря. Маленькое путешествие удалось!

Напоследок Сергиев Посад повеселил. Понятно, что большая часть сувениров ориентирована на паломников, и на рыночке продается огромное количество всевозможных платков и косынок для покрытия головы. Но такого мы точно не ожидали. Бомж, спавший у винного магазина, с трудом разлепил глаза и спросил у нас, проходящих:

– Ээээээ а какой седня день?

– Четверг, – отвечаем.

– Спаси Господи, – приложил бомж руку к сердцу.

В общем, благочестие здесь разлито в воздухе!



Надвратный храм Рождества Иоанна Предтечи



Шпили Сергиевого Посада



Лаврские купола



Утро у стен Лавры

Кухня по канону: коврижка для монаха

В музее «Сергиевская кухмистерская» расскажут о русской кухне XIX века и даже угостят «экспонатами». Здесь можно посетить мастер-классы, вспомнить почти забытые рецепты и посмотреть на оригинальную кухонную утварь прошлых веков. Почти вся техника работает до сих пор. Например, печь из прошлого с тремя отсеками: для выпечки, тушения и подогрева.

Все блюда в «Кухмистерской» готовятся по рецептам из кулинарных книг столетней давности.

А что едят монахи в Лавре?

Братия живет по внутреннему монастырскому уставу, в котором расписаны все правила, включая питание. Со стороны в трапезную не попасть, паломников кормят в других местах, но в праздничные дни могут пригласить гостей.

Устав определил, что пища, которая готовится для братии, должна подвергаться минимальной термической обработке и легко усваиваться: минимум жареного, обязательно лук, чеснок, брусничный или клюквенный морс. На столе всегда есть хлеб, сахар, сладости, сливочное масло (если день непостный) и каша.

Завтрак в монастыре проходит с восьми до девяти утра. До 1980 года завтрака в монастыре не было, но сегодня в стенах Лавры работает семинария и духовная школа, а учащихся надо

кормить!

Обязательная трапеза в монастыре лишь одна – обед с часа дня до половины второго. Во время обеда решают бытовые вопросы, поздравляют именинников – речь именно об именинах, а не о днях рождения. Здесь тоже не положено изысков: горячее блюдо, салаты, морс или компот из сухофруктов.

Ассортимент блюд сложился за долгое время: от винегрета до свекольного салата с орехами и чесноком, от селедки под шубой до «мимозы», и так далее. Среди супов несколько видов ухи, борщ с рыбой или фасолью, свекольник, рассольник, солянка или овощной суп. Все супы варят на овощных или рыбных бульонах, т. к. мясо и птицу в монастыре не употребляют.

На второе подается рыба в разных видах: котлеты из судака и щуки, запеченная треска, жареный карп, в праздничные дни форель.

Ужин в монастыре начинается после окончания вечерней службы, на него приходят по необходимости, например, те, кто пропустил обед по разным причинам. На ужин обычно готовится суп и горячее, в молочные дни – запеканка, сырники или каша. В трапезной всегда есть чай или кофе.

* * *

С конца 2013 года в монастырских лавках появились продукты собственного производства под брендом «Сергиев канон».

Название происходит от греческого слова «канон» – правило, которому нужно следовать. Здесь натуральные продукты без заменителей, производится все по технологии, которая не изменяет продукт и не убыстряет его производство.

Сначала появилась сыроварня: наладить производство помогали итальянцы. Сыры делали для себя, потом стали поставлять их в магазины. Ассортимент типичный для современных сырных заводов: буррата, моцарелла, полутвердые сыры, сыры с плесенью и т. д.

Делают сыры на российских заквасках Угличской биофабрики, используя местное молоко. Сегодня у монастыря есть своя молочная ферма в Покровском скиту в деревне Сабурово, но она маленькая, и молока не хватает даже для братии, поэтому его покупают у местных фермеров. В пост производят сыры, у которых более долгий срок созревания, как раз успевают к завершению поста.

Под брендом «Сергиев канон» пекут хлеб, делают

кондитерские изделия, выпечку, пирожки, замороженные вареники и пельмени ручной лепки, пряники, у продукции небольшой срок годности, так как консерванты не используют. По старинным рецептам готовят квас, морсы, пекут знаменитую посадскую коврижку.

В 2011 году решили открыть заведение для всех на основе старинных рецептов, не просто ресторан с едой хорошего качества, но с исторической достоверностью – как дополнение общей атмосферы всего комплекса, в целом – еда по канонам «Домостроя».

Полное название ресторана: «Гостевая изба» – ресторан-музей гастрономической культуры. Ресторан расположен в здании Винных погребов XIX века при отеле «Старая Монастырская гостиница». Внутри «Изба» повторяет обстановку русских трактиров XVII–XIX веков. Здесь все предметы либо настоящие, либо точные копии, выполненные мастерами в исторической традиции.

Деревянная мебель, костюмы официантов, лубочные картины изготовлены по образцам экспонатов Сергиево-Посадского музея-заповедника. Камин украшен точными копиями старинных изразцов, осколки которых находят и сегодня в русле реки Кончуры.

Меню в ресторане составлено из блюд по старым рецептам в соответствии с гастрономическими канонами XIX века: двойная уха из речных рыб, старинная баранья уха, утиная калья и т. д. Здесь лепят пельмени и вареники, делают морсы, брусничную воду, квасы и, конечно, настойки, классический набор Золотого кольца: хреновуха, перцовка, анисовка, облепиховка. Даже мысль о вреде алкоголя не останавливает признать – это просто очаровательное дополнение к путешествию!

Многие блюда в ресторане готовятся из монастырских овощей и молочных продуктов, гордость заведения – пастила по старому домостроевскому рецепту. Недавно заработала Сбитенная.

Хотите повторить дома старинные рецепты? Благодаря ресторану «Гостевая изба» и проекту «Сергиев Канон» у нас есть такая возможность!

3 посадских рецепта «по канону»

Все рецепты предоставлены компанией «Сергиев Канон»

1. КАЛЬЯ УТИНАЯ ОТ РЕСТОРАНА «ГОСТЕВАЯ ИЗБА»

Калья – старинное блюдо русской кухни, представляющее собой рыбный или мясной суп, сваренный с солеными огурцами. Первые упоминания рецепта датируются рубежом XVI и XVII веков. Является прообразом современных рассольников.

Именно такой суп был воплощен и представлен в меню ресторана «Гостевая Изба», рецепт дается с пояснениями шеф-повара.

Ингредиенты:

Огурцы соленые – 320 г

Свекла – 460 г

Лук – 200 г

Морковь – 200 г

Утиные окорочка – 1,5 кг

Масло растительное – 100 мл

Уксус (9 %) – 20 г

Лавровый лист – 1 г (2 листика)

Перец горошком – 2 г (2 горошины)

Соль – 5 г

Черный молотый перец – 2 г

Сахар – 10 г

Лимон – 1/2 шт.

Слива моченая – 1 слива на порцию супа

Для приготовления нам понадобятся утиные окорочка. Охлажденные окорочка нужно обработать. Берем ножку, переворачиваем и с внутренней стороны делаем разрез вдоль по косточке, аккуратно отделяем филе на коже от косточки маленьким острым ножом.

Мясо обязательно должно остаться на коже, чтобы при дальнейшем запекании оно не распалось.

Полученное филе с ножек выкладываем на противень, солим и перчим.

Масло не потребуется, окорочка сами по себе очень жирные и при нагревании дадут жир, который в дальнейшем потребуется для обжарки пассеровки. Запекаем в духовке при температуре 180 °С 30–40 минут.

Косточки заливаем водой, подсаливаем, кидаем перец горошком и пару лавровых листов и ставим варить, нам понадобится хороший наваристый бульон.

После того как мясо утки запеклось, перекладываем его в бульон, растопившийся жир сливаем в сковороду.

Пока подготовим овощи. Начнем со свеклы, она требует длительной тепловой обработки.

Моем, чистим и натираем на терке (длинная соломка 2 мм в диаметре). Наливаем в кастрюлю с толстым дном растительное масло и обжариваем свеклу с сахаром до момента, когда выпарится сок, добавляем уксус, чтобы не потерялся цвет, и заливаем водой на 2 см выше уровня свеклы.

Тушим на медленном огне до готовности.

Лук нарезаем соломкой, морковку натираем на той же терке, что и свеклу. Закладываем в сковороду, где предварительно уже налит утиный жир, добавляем немного растительного масла. Это делается для того, чтобы понизить температуру горения животного жира. Обжариваем пассеровку до золотистого цвета и пока оставляем.

Огурцы нарезаем пластинами толщиной 2–3 мм, затем по диагонали соломкой. Складываем в глубокую кастрюлю, заливаем рассолом от огурцов и тушим до мягкости на медленном огне.

Пока мы подготавливали овощи, бульон сварился. Процеживаем в другую кастрюлю через полотно или марлю. Объем кастрюли должен быть в 2 раза больше, чем самого бульона.

Закладываем обжаренные лук и морковь в бульон, варим до готовности.

Далее закидываем готовые огурцы и свеклу, слегка даем закипеть и выключаем. Доводим до вкуса солью и перцем, если не хватает кислинки, то выдавливаем сок лимона.

Моченую сливу нужно разрезать пополам и вытащить косточку, откладываем в сторону, она понадобится перед подачей.

Мясо, которое варилось в бульоне, нужно охладить до комнатной температуры и поставить в холодильник на несколько часов. Это делается для того, чтобы оно «схватилось» и после с легкостью поддалось нарезке.

После полного охлаждения снимаем кожу и нарезаем мясо 슬라이сами толщиной 7–8 мм. Перед подачей, конечно же, нужно подогреть мясо в готовом супе или бульоне от него. Выкладываем в тарелку суп средней густоты, сверху – кусочки нарезанного утиного мяса и две половинки моченой сливы.

Приятного аппетита!

2. ПОСАДСКАЯ КОВРИЖКА

Десерт

Посадской коврижке более 700 лет! В летописи XVIII века с иллюстрациями жизнеописания основателя Троицкого монастыря Сергия Радонежского есть миниатюра с известной сценой из Жития святого: однажды преподобный увидел возле своей кельи медведя, и не испугался, а накормил голодного зверя. Медведь стал приходить к святому и со временем сделался совсем ручным. Коврижкой, конечно, накормил!

Ингредиенты:

Вода – 170–200 мл

Растительное масло – 40 мл

Солод – 9 г

Мука пшеничная высшего сорта – 170 г

Сахар – 120 г

Соль – 2 г (1/2 ч. ложки)

Мед – 30 г

Сода, погашенная уксусом, – 4 г

Корица – 2 г

Чернослив сушеный без косточек – 90 г

Грецкий орех или лесной орех – 60 г

Натуральные концентраты ржаного и ячменного солода (которые легко купить в интернете)

Чернослив промываем в теплой воде и промокаем салфеткой.

Грецкие или лесные орехи очищаем от шелухи, затем выкладываем на противень на фольгу или пергаментную бумагу и прожариваем 5 минут при температуре 180 градусов.

Смешиваем кипяченую остуженную воду с растительным маслом, концентратами ржаного и ячменного солода.

Добавляем сахар, соль и мед. С помощью миксера взбиваем смесь на невысокой скорости 10 минут, до однородной консистенции.

Гасим соду уксусом и добавляем в тесто.

Высыпаем муку и снова долго и тщательно вымешиваем тесто до однородной консистенции, проверяем, чтобы не было комочков.

Добавляем чернослив и грецкие орехи.

Выливаем тесто в форму, смазанную растительным маслом, и держим в духовке ровно 1 час при температуре 180 °С.

Готовой коврижке даем остыть и подаем к столу.

3. ГОРОХОВЫЙ КИСЕЛЬ С ПЕЧЕНЫМ ПОМИДОРОМ И ГРЕЧИШНЫМ ХЛЕБОМ

от ресторана «Гостевая изба» с пояснениями шеф-повара

Десерт

Стоит потрудиться, чтобы получить шикарное блюдо!

Ингредиенты:

Чеснок очищенный – 4 г

Лимон – 40 г

Зира – 2 г

Горох колотый – 315 г

Масло растительное – 35 мл

Масло оливковое – 35 мл

Кинза (листочки) – 4 г

Мята свежая (листочки) – 2 г

Масло оливковое – 15 мл

Семечки тыквенные – 4–5 г

Помидор розовый – 50–55 г

Кунжут микс (смесь белых и черных зерен) – 2 г

Паприка копченая красная – 1 г

Хлеб гречишный – 40 г

В любом супермаркете можно приобрести пачку сухого гороха, это именно то, что станет основой нашего блюда.

По желанию горох можно заменить нут, он также идеально подойдет.

Для начала приготовления нужно залить бобовые водой комнатной температуры и оставить, например, на ночь.

Горошины должны насытиться влагой, для того чтобы он быстро сварился и в итоге получилась нужная консистенция.

После замачивания (около 8 часов) промываем горох в проточной воде для избавления от лишнего крахмала и ставим варить.

После закипания снимаем пенку и делаем огонь ниже среднего.

В процессе нужно будет подливать воду, если видите, что она сильно выкипела. Обязательно посолить после закипания.

По истечении нескольких часов горох полностью сварится.

Горошина должна увеличиться в размере и быть мягкой.

Процеживаем горох и протираем через мелкое сито.

Важно! Отвар от него не выливаем.

В протертый горох добавляем отвар до нужной нам кремообразной консистенции. Берем сковороду и подсушиваем на ней зиру до легкого потрескивания и характерного аромата зерен. Далее нужно нарубить

зерна ножом на более мелкую фракцию. Добавляем к гороху, вымешиваем. Предварительно подготовленное оливковое и растительное масло (можно смешать в одной чашке), вливаем в пюре из гороха и вымешиваем венчиком до полного соединения. Пробуем на вкус и по необходимости добавляем соль и по чуть-чуть лимонный сок (вкус лимона не должен доминировать).

В итоге должен получиться пастообразный кисель.

Подготовим ингредиенты для подачи блюда.

Помидор нарезаем кружками толщиной 6–7 мм, его будем запекать, предварительно сбрызнув оливковым маслом и приправив черным перцем из мельницы и солью.

Ставим запекаться в духовку на 10–15 минут при температуре 180 °С. Тыквенные семечки и семена кунжута подсушиваем на сухой сковороде по отдельности... ведь семечкам тыквы нужно больше времени.

Кунжут: берем смесь белых и черных зерен, за неимением можно обойтись просто белым.

Далее нам понадобится хлеб гречишный подовый, который можно купить в интернет-магазине «Сергиев Канон».

Нарезаем на кусочки (нам понадобится 3 кусочка для оформления блюда). Если у вас дома есть сковорода-гриль, это будет здорово, ведь далее мы будем обжаривать кусочки хлеба с обеих сторон на сильно разогретой сухой поверхности до румяной корочки.

Пришло время оформлять блюдо... Берем большое плоское блюдо, выкладываем на него несколько ложек киселя, делаем лунку посередине, слегка посыпаем копченой паприкой.

В серединку выкладываем листочки мяты и кинзы. Все сбрызгиваем оливковым маслом. Посыпаем семечками тыквы и кунжута.

Рядом выкладываем пару запеченных ломтиков помидора и подсушенный гречишный хлеб.

Блюдо завершено. Приятного аппетита!



Глава 5

Киров: белые ночи в гостях у кикиморы

В одном из далеких углов России есть город, который как-то особенно говорит моему сердцу. Не то чтобы он отличался великолепными зданиями, нет в нем садов семипирамидных, ни одного даже трехэтажного дома не встретите вы в длинном ряде улиц, да и улицы-то все немощеные; но есть что-то мирное, патриархальное во всей его физиономии, что-то успокаивающее

душу в тишине, которая царствует
на стогах его.

Салтыков-Щедрин



Загадочный город Киров



– Киров мне давно интересен, – сказал знакомый. – Какой-то он загадочный.

– В смысле – загадочный?

– Вроде он есть, а вроде и нет, город, о котором никогда ничего не слышно.

Пожалуй, это так. Киров из числа тех городов, которые вроде рядом, не за тридевять земель, но мы о них почти ничего не знаем. Ну, может, помним, что был он когда-то Вяткой.

Но «девичья фамилия» города совсем не Вятка, а Хлынов, во всяком случае с 1457 по 1780 год он именовался именно так. Странное название для города, ведь в словаре В. И. Даля хлын – это «тунядец, мошенник, вор, обманщик в купле и продаже, барышник, кулак». Поговорка «Вятские – мужики хвацкие» приобретает интересный смысл!

Эта гипотеза приобрела популярность в последние годы:

места дикие, когда-то марийские племена набегали в этих местах славиться, и сегодня тут не просто лес, а... тайга. Удивлены?

Вот что говорят справочники: Кировская область граничит на севере с Архангельской областью и Республикой Коми, на востоке с Пермским краем и Удмуртией, на юге – с Татарстаном и Марий Эл, на западе – с Нижегородской, Вологодской и Костромской областями.



Вид на реку Вятку с верхней набережной

Леса занимают более 60 % территории Кировской области, причем большая часть приходится на хвойные породы деревьев.

Кировская область находится в двух природных зонах. Север и центральная часть области относится к природной зоне тайги, юг области находится в зоне смешанных лесов.

Сам город Киров располагается в природной зоне тайги. Здесь очень красивая природа, предлагается множество экскурсий, так что необязательно долго ехать в далекую Сибирь (это я для жителей центральных районов), чтобы попасть в тайгу.

Есть другая версия происхождения имени города: речка Хлыновица названа так по фамилии боярина Хлынова, а уж от речки и кремль так назвали. В городе, основанном в 1174 году, конечно, был кремль.

В 2024 году Киров отмечает свое 650-летие. Но местные историки спорят, и говорят, что 100 лет назад город считали на 40 лет старше Нижнего Новгорода. Народные предания говорят о Холопьем городке и неверных женах.

«Сказание о вятчанех, како и откуду приидоша на Вятку

крещенные люди и в той Вятцкой земли насельники быша», известное с 1796 года, и более ранний документ «О вятчанех, как они поселись на Вятке» рассказывают эту историю. Если верить легенде, на Вятку бежали новгородские холопы, жившие с женами своих господ и других отсутствовавших воинов при киевском князе Владимире и новгородском – Ярославе Владимировиче. Пока войско 7 лет ходило походом на Корсунь, холопы времени не теряли, как и оставленные женщины.

Узнав о возвращении новгородского войска, неверные жены вместе со своими сожителями бежали и основали город подальше от гнева обманутых мужей.

Но сами же источники эту версию и опровергают: «и сего же во многих древних летописцах нигде-же обретається». То есть – не было такого.

На запрос Герольдмейстерской конторы в 1725 году «когда поставлены города Вятской провинции» был получен ответ: «городок построен тому будет например годов сот пять».

А на карте Гийома де Лиля 1706 года обозначены два разных города – Вятка и Хлынов.

В общем, загадочный город Киров!

* * *

Вот мы и поехали в конце июля на него посмотреть, да еще я, невежда, узнала, что в Кирове – белые ночи, причем период их длиннее, чем в Санкт-Петербурге. Как раз от Нижнего Новгорода скоростную «Ласточку» пустили, меньше пяти часов – и ты в Кирове, самое время воспользоваться моментом и познакомиться с Вяткой.

Про белые ночи я прочла в тамошних газетах заранее и расстроилась, узнав, что опоздали мы на два дня, начались «растянутые сумерки», то есть небо уже темное, а под небом – светло. Тоже диковинка!

И что? И приезжаем, а там...

Уже по дороге часов в девять вечера смотрю в окно поезда – тьма непроглядная. Я все ждала, чем ближе к Кирову, тем светлее будет, а наоборот: все темнее и темнее становилось. В Нижнем в это время гораздо светлее, лето же!

Не удержалась, спрашиваю водителя такси:

– А, собственно, где? Где ваши белые ночи?

Тот удивленно отвечает:

– Так еще все в самом начале, еще нет.

Тут я совсем запуталась: что значит еще в начале, когда

местные порталы сказали, что уже дело к завершению.

– погоди до часу ночи, сама увидишь.

Увидела. Прокляв все на свете, включая свою мечту о белых ночах и желание приехать в Киров в это время, потому что спать было невозможно.

Водитель не обманул, примерно к часу ночи мрак ночной рассеялся – менее пафосно я тут написать не могу! – и пришли сумерки, быстренько наступил рассвет и уже к трем утра солнце радостно било мне прямо в глаза. За что боролась, то и... получила.

В общем, белые ночи для меня – это попытка спрятаться среди подушек, накрывшись сверху одеялом «по самы уши».

* * *

Июльский Киров встретил жарой, ярким синим небом и духом чего-то знакомого, чуть-чуть старомодного, очень домашнего. Люблю я «неровные» города на холмах над речками, Киров именно такой.

Набережная над Вяткой длинная, но узкая. Я не зря написала «над», потому что прогулочная набережная устроена высоко на утесе. Нижняя набережная у воды тоже есть, но народ в основном гуляет по верхней. Пустая днем, вечером она заполняется народом.

Центр Кирова небольшой и обойти все достопримечательности легко. Туристам рады – везде установлены указатели.



Пианино в парковой ротонде



Ротонда

Между набережной и центром раскинулся Александровский парк. Мне сказали, что в Кирове люди любят гулянья в парках, с музыкой, с танцами, может, кировчане, которые читают мои книги, подскажут, правда это или нет.

Но музыка здесь в любом случае присутствует, причем в очень интересном варианте. Кроме небольшой ротонды на набережной в глубине Александровского сада есть другая ротонда. В ней стоит... пианино «Вятка», и любой может сесть и поиграть. Очень милый штрих к облику старого города.

Мне поиграть не удалось, в ротонде спал бомж, жалко стало будить. Удивительно, но количество бомжей в Кирове – или это нам так повезло их постоянно встречать – превышало количество в других городах. Ну, чисто парижские клошары. Этот, видимо, тянется душой к искусству, или просто в тенишке в жаркий день спать приятнее.

Об архитекторе ротонд – известной достопримечательности города – шел спор. Сначала они приписывались сосланному в Вятку архитектору А. Л. Витбергу, потом установили, что это работа вятского губернского архитектора в 1832–1839 годах А. Е. Тимофеева. Вдохновил архитектора на создание беседок по принципу пермских новый губернатор Тюфяев, прибывший в Вятку из Перми. Поставлены были ротонды в сентябре 1835 года.

Красный замок и другие дома с историей

Киров полон контрастов. И это не только пианино и бомж. Это в первую очередь контрасты между зданиями, порой на одной и той же улице. Например, улица Спасская, сияющая фасадами в пешеходной части, в верхней части оказывается обшарпанной.

Грустно смотреть на здание, давно потерявшее свой блеск, с облупившейся штукатуркой, где табличка гласит: «В этом доме во время своих поездок по стране проживали Император Всероссийский Александр I Павлович с 8 по 11 октября 1824 года и цесаревич Александр Николаевич (будущий император Александр II) с 18 по 21 мая 1837 года».

«В 10 часов утра 9-го октября представлялись Его Величеству сначала преосвященный Павел, с архимандритами монастырей – Вятского Успенского Трифонова Феофилактом и Слободского Крестовоздвиженского Анастасием, протоиереями соборов Вятских и ключарем Кулевым. Преосвященный вскоре по прибытии позван в кабинет (к) Государю Императору, а прочее духовенство – в гостиную, куда вскоре возвратился и преосвященный.

Здесь, с приготовленною от собора иконою св. Николая, ожидал он выхода Его Величества. Ожидание это было непродолжительным.

Вошедши в гостиную, Государь приложился к иконе, взял ее

от преосвященного и поставил на стол. Потом, приняв благословение от всего духовенства и поцеловав каждую благословляющую руку, Государь начал разговор о вятской пастве и, обратившись ко всем, сказал:

– Я давно имел желание обозреть лично ваш край. Доволен Своею поездкою. Вятка есть один из лучших губернских городов.

Затем, раскланявшись, Государь возвратился в кабинет».

Это из воспоминаний участников этого события.

«Очень красивый город, походит на Ярославль – в малом виде» – и это тоже Император Всероссийский. Если он разглядел – то и мы в стороне не останемся!

И начну я с самого интересного и необычного дома в Кирове – красного замка.

* * *

Помните историю бывшего Дома дружбы народов в Москве, особняка Морозова, ставшего одним из самых примечательных сооружений столицы?

История особняка Морозова и Красного замка в Кирове чем-то схожи, во всяком случае они родились от единомыслия заказчика и архитектора, находившихся на «одной волне», хотя заказчиков-то сравнивать никак нельзя. Ведь «дом с ракушками» – единственное, чем прославился Арсений Морозов. Представитель известной семьи не принимал участие в семейном текстильном производстве, не разделял интересы братьев к искусству, не был отмечен на службе и не замечен в благотворительности. Единственной страстью Морозова были путешествия. В 1894 году на Всемирной выставке в Антверпене купец подружился с архитектором Виктором Мазыриным, увлеченным эзотерикой.



Красный замок

Морозов сразу понял, что архитектор способен создать для него особенный дом. И они отправились в странствия по Южной Европе. Оба почувствовали «удар молнии», увидев португальский дворец Пена в городе Синтра, фантазмагорическое смешение стилей и эпох. Во время строительства дворца его создатель немец Эшвеге не ограничивался единым стилем, в здании проглядывают черты мануэлино, готики, ренессанса, мавританского и восточного стилей. Это было именно то, что искали и заказчик, и архитектор.

Стиль дома на Воздвиженке называют псевдомавританским. Дом украшают характерные колонны и башни, но внешняя и внутренняя отделка позаимствованы из других направлений. Ракушки на фасаде Мазырин, видимо, позаимствовал у знаменитого готического дома с ракушками Casa de las Conchas в Саламанке, у мозаики внутреннего дворика явно античные корни. Фасады дома оплетают реалистичные канаты, местами завязанные в узлы.

Еще до окончания работ в адрес особняка и его владельца посыпались насмешки. Сам Арсений рассказывал друзьям о реакции матери: «Раньше одна я знала, что ты дурак, а теперь об этом узнает вся Москва».

Арсений Морозов жил в своем доме до самой смерти в 1908 году. Купец скончался после нелепого несчастного случая

в Твери, где находилась одна из семейных фабрик, он прострелил себе ногу, сказав приятелям что не почувствует боли благодаря силе духа, полученной благодаря эзотерическим техникам Мазырина. Морозов действительно не поморщился, но сильное кровотечение спровоцировало гангрену и заражение крови. Распорядительницей 4 млн рублей капитала и особняка на Воздвиженке стоимостью 3 млн рублей стала Нина Коншина – дама полусвета, с которой Морозов жил последние несколько лет.

Сейчас здание является домом приемов Правительства России.

Невероятными идеями архитектора и желанием заказчика поразить мир не уступил московскому особняку и дом купца Булычева из Кирова, прозванный Красным замком.

Здание на улице Николаевской (ныне – Ленина), созданное в 1911 году по проекту архитектора И. А. Чарушина, вызывало удивление и интерес у горожан и гостей города, о нем ходит множество легенд.

Заказал строительство дома известный вятский судовладелец, миллионер и меценат Тихон Филиппович Булычев.

Согласно легенде, Булычев построил дом для своей дочери. Ей скучна была провинциальная атмосфера губернского города, и несмотря на протесты семьи, дочь Булычева уехала в Петербург. Отец же мечтал, чтобы она вернулась в Вятку. К моменту строительства особняка у Булычева было две дочери: Вера и Александра. Возможно, одна из них и стала героиней легенды.

Существует и другая версия – судовладелец построил дом для семьи сына.

Еще одной, третьей, версии придерживалась историк архитектуры Е. А. Андреева, которая считала, что Булычев с помощью создания необычного дома «хотел поразить воображение невесты, часто жившей за границей, привлечь ее в родные края и дать почувствовать, что и в такой глухой стороне могут создаваться истинно художественные произведения». К моменту строительства особняка Булычев действительно был холост, его супруга скончалась задолго до этих событий. На страстный роман ничто в его жизни не указывало, по воспоминаниям, купец долгие годы вел «уединенную жизнь».

Домовладение было невероятно «продвинутым» для своего времени, буквально напичкано последними техническими новинками. В нем оборудовали водяное отопление, устроили усовершенствованную вентиляционную систему, провели электричество, водопровод и телефонную линию. Служебные помещения располагались в подвале, у кухни и столовой было сообщение с помощью лифта. Имелись прачечная и восточная

баня. Кроме того, на каждом этаже были душевые комнаты.

По легенде, Булычев собирался украсить стены одной из комнат серебряными рублями. Поскольку на них был изображен царь Николай II, то на высочайшее имя в Санкт-Петербург отправили телеграмму с просьбой одобрить необычный декор. Ответная телеграмма гласила: «НЕ ВОЗРАЖАЮ ТЧК РЕБРОМ». Правда ли это – неизвестно, если и были рубли – до нашего времени не сохранились.

Вятский юрист А. А. Прозоров в своих мемуарах рассказал, что его жена, впервые осматривая дом, шутя изрекла: «Посажу я в него кикимору, так никто в нем не будет жить». По другим воспоминаниям, сказано это из зависти, и дом был проклят.

Действительно, в скором времени здесь вспыхнул пожар. Живущей на верхнем этаже невестке Булычева, недавно родившей, пришлось при помощи пожарных спускаться из дома через балкон, подставленная лестница не доставала до балкона, и ее держали на плечах люди. Спуск по неустойчивой лестнице под треск и дым пожара нанес бедной женщине травму, и она отказалась переезжать в дом после ремонта, пришлось купить другой особняк. А замок так и стоял пустым. Кикимора забрала себе – шептались в народе.

Здание получилось уникальным. Неизвестно, откуда был взят образ подобного дома в готическом стиле, его считают стилистически близким знаменитому особняку Саввы Морозова в Москве, построенному архитектором Ф. О. Шехтелем. Однако сын архитектора «Красного замка» И. А. Чарушина отрицал влияние постройки Шехтеля на Чарушина, он утверждал, что Иван Аполлонович впервые увидел московскую постройку уже при советской власти, в 20-е или 30-е гг. прошлого века.

Говорят и о модном в те времена английском влиянии, когда готические элементы смешивались с восточными и классическими. Особняк получил ажурную ограду и грифонов у парадного входа, мифические существа держали в пасти лампочки и выполняли роль светильников (по другой версии грифоны появились позже, когда Булычев продал замок). Внутреннее убранство соответствовало внешнему виду, по воспоминаниям, в доме были и арабские надписи, желавшие добра входящему.

Дом разделили на две половины: мужскую и женскую. В мужской был кабинет, приемная, каминная, библиотека и молельная комната; в женской – зимний сад, спальня и комната для рукоделия. Женская половина пристроена с южной стороны, где больше света и тепла. На крыше здания устроена смотровая площадка, на которой стояли скамейки. Это место специально

оборудовали для прогулок: отсюда открывался прекрасный вид на город.

Еще одним прототипом булычевского здания мог выступить замок Мирамаре, построенный в средневековом шотландском стиле на выдающейся в Адриатическое море скале в окрестностях Триеста по проекту Карла Юнкера в 1856–1860 годах.

В любом случае архитектор И. А. Чарушин сумел создать уникальное произведение в готическом стиле, умело согласовав его с планировкой города и его историческим обликом.

Как и в московской истории, замысел создания Красного замка родился в результате взаимопонимания и соавторства двух человек – заказчика Булычева и создателя Чарушина.

Влиятельный магнат, промышленник, купец, судовладелец Булычев был умным и грамотным заказчиком, он хотел получить дом, который подчеркнет его положение в обществе. Чарушин благодаря своему таланту смог воплотить идеи заказчика.

Склонность к замкам у Чарушина уже была, в 1907 году он построил особняк промышленника, владельца кожевенно-обувного завода Николая Вахрушева в селе Вознесенском-Вахрушеве недалеко от Вятки – еще один готический замок, но меньших размеров.

Сегодня в здании расположено управление одной из силовых служб, жаль, что Красный замок не стал музеем, и увидеть его интерьеры можно лишь на редких фотографиях кировских интернет-порталов.

* * *

В городе много интересных зданий с историей.

Есть здесь «вечная аптека» на углу улиц Ленина и Горбачева, существует она с начала XX века. Аптека была разгромлена черносотенцами в 1905 году: тогдашний владелец Кацнельсон, зная о предстоящем погроме, аптеку не закрыл из-за большого количества покупателей, приходивших каждый день. Увы, его это не спасло.



На улицах Кирова



Купеческие улицы Кирова



Один из кировских особняков – дом Жмакиных



Дом с балконом без пола

Ее последующий владелец провизор Берман был расстрелян, а аптека национализирована, но всегда, с момента постройки, в этом здании находилась аптека.

Дом пушкинской вдовы на углу Казанской и Копанской улиц не зря носит это имя, в 1855 году в нем около 4 месяцев жила Наталья Николаевна Гончарова, когда ее муж генерал Ланской был командирован в Вятку. По мнению художника Васнецова, в этом доме жил и Герцен.

Дом Сербской принцессы (ул. Ленина, 105) – в этом особняке купца Савинцева в 1918 году жили сосланные в Вятку члены царской семьи. Сербская принцесса Елена Петровна, супруга Иоанна Константиновича, сына великого князя Константина Константиновича, добровольно последовала за мужем в ссылку.

Питейный дом (ул. Дрелевского, 2 б) – одно из старейших зданий Кирова. Его называют также Приказной избой, так как в одном из старых документов нашли фразу «существует предание, что в этом доме была приказная изба».

На самом деле краеведы уверяют, что здесь всегда был именно питейный дом. Впервые дом упоминается в 1771 году, но построен ранее. Здесь находился музей народных промыслов, но сейчас дом закрыт из-за его плохого состояния.

Самый старый дом Кирова – дом Аверкия Перминова (ул. Спасская, 10 а), построенный в 1745 году. В угловых башнях все еще живут, хотя дому требуется серьезная реконструкция. Он включен в список местных памятников архитектуры.

Дом со львами на улице Московской был построен в 1791 году. Откуда взялись львы, никто не знает, по одной версии хозяин дома Прозоров, приобретший дом с аукциона, хотел таким образом подчеркнуть деловые связи

с Великобританией, по второй – он очень любил Санкт-Петербург.

В городе говорили, что в этом доме «млится» – прислуга долго не задерживалась и по коридорам «по одному» не ходили. Говорили также, что у дома нехорошая аура из-за череды смертей.

* * *

Владельцем «дома с дырявым балконом» (ул. Казанская, 73), построенным в 1812 году, был один из богатейших вятских купцов Яков Гусев, известный любовью к роскошным трапезам. А почему балкон дырявый, у него нет пола, неизвестно. Говорят, разобрали после революции.

Киров связан со многими известными именами: это художник Васнецов, писатели Александр Грин и Салтыков-Щедрин, Циолковский, психоневролог Бехтерев, и этот список неполный. Памятники улицы и дома напоминают о знаменитых жителях – или ссыльных жителях поневоле.

В поисках кикиморы

По легенде в XIV веке новгородские ушкуйники решили основать поселение на берегу реки Вятки. Свое прозвище вооруженные разбойники получили по имени кораблей, на которых плавали – ушкуев. Это были легкие, маневренные и скоростные суда, которыми можно было управлять как веслами, так и с помощью парусов, а название, по одной из версий, происходит от поморского слова «ошкуй» – полярный медведь. Так вот однажды утром они обнаружили, что весь заготовленный для строительства лес перенесен на другое место ниже по течению. И сделали это, как решили все, кикиморы. С тех пор рассказывали, что на этой горе любят озорничать кикиморы.



Кикимора на набережной

Рассказывают еще, что был на Вятке холм на берегу реки с крутым склоном, где устраивали языческие обряды. По ночам и в дождь с горы слышались женский смех и детский хохот, считалось, что с этой горы катаются кикиморы прямо в Вятку.

Кикимора в народной мифологии – существо обычно женского пола, живущее рядом с человеком в его доме или других постройках, занимающееся прядением по ночам и приносящее беду и вред, как домочадцам, так и входяим в дом людям.

Если слышен ее плач, то скоро случится беда, а если прядет, то значит, вскоре кто-то из обитателей дома умрет. Предсказание можно уточнить, спросив кикимору, тогда она обязательно ответит стуком.

Кикимора совсем не противная старушонка, некоторым она является в виде девушки с длинной косой в рубашке на голое тело.

Однажды целое следствие учинили по «делу Кикиморы».

В Великий пост 1798 года в одном из сел Вятской губернии начали происходить странные вещи. В доме крестьянина Ефима Разницына из Орловской губернии появилась кикимора, которая устраивала беспорядок в доме, пугала хозяев. Потянулись в дом местные жители – кикимора, по поверью, могла сказать, где находится потерянная вещь, предсказать беды.

В знак благодарности приносили десяток куриных яиц, полфунта меда, свежее испеченный хлеб и пироги. Более зажиточные крестьяне несли монеты. Дошел слух до властей,

прислали уполномоченного, который установил, что все трюки проделывала жена крестьянина.

По городской легенде именно кикимора и прокляла Красный замок, о котором я только что рассказывала.

В 2011 году Киров был назван родиной фольклорного персонажа кикиморы. И сегодня город предлагает гостям города маленький квест: найди кикимору в городе!

Моя первая кикимора нашлась на набережной, ни за что бы не углядела, но услышала, что пожилая пара ее обсуждает, присмотрелась и нашла. И эта кикимора не одинока.

В Первомайском районе Кирова установили шесть фигурок сказочных персонажей – кикимор, которые символизируют любовь, здоровье, семью, богатство. Обещают скоро седьмую поставить.

Кикимора на набережной уселась на ограду напротив Шахматного домика.

Сестры ее такие же крохотные, не сразу разглядишь. Поэтому поделюсь адресами.

Кикиморы сидят:

- у фонтана «Парящий камень»;
- на мосту через Раздерихинский овраг;
- в парке аттракционов Александровского сада;
- на скамейке на улице Спасской;
- у входа в Гагаринский парк. Хотите удачу – вам сюда, ведь в руках у кикиморы 4-листный клевер.

У каждой фигурки скоро обещают установить табличку с QR кодом – путешествие на поиски кикимор. Ну, до чего же мило, согласитесь?

Храмы и монастыри Кирова

Свято-Трифонов монастырь в Кирове – один из символов города. Он впечатляет, особенно когда впервые видишь с набережной внизу черные тусклые купола. Не люблю я наше сусальное золото, а вот такие неброские темные краски благородны.

Бегая по городу целый день, в Трифонов монастырь мы попали лишь к вечеру. Сначала не поняли, что за стройные речевки раздаются из-за деревьев, прямо Шао-Линь какой-то, а не наш монастырь. Оказалось все просто – на стадионе проходит футбольный матч, болельщики хором поддерживают команды, а стадион расположился аккуратно между Спасским собором сверху и монастырем внизу справа.

Мужской монастырь был основан в Вятке в 1580 году иноком

Пыскорского монастыря Трифоном Вятским (в миру – Трофим Дмитриевич Подвизаев). По жалованной грамоте царя Ивана Грозного и с разрешения патриарха к югу от кремлевских укреплений в 1580 году под монастырские постройки было отведено место старого городского кладбища с двумя ветхими деревянными церквями.

Сегодня стоит бронзовый Трифон в парке у Спасского собора.

Богатые пожертвования и доходы с земель, пожалованных монастырю царской властью, позволили Трифону построить в монастыре четыре храма – Благовещенский, Успенский, Иоанно-Предтеченский и надвратный Никольский.

Благодаря усилиям Трифона, монастырю были пожертвованы прилегающая к нему территория, а также земли по верхнему и нижнему течению р. Вятки. Монастырь стал крупным колонизатором вятских земель, вел активную миссионерскую, экономическую и просветительскую деятельность. Во многом этому способствовали храмы и часовни, возводимые в вотчинных землях. Более того, монахи Успенской обители в XVII веке стали основателями и строителями новых вятских монастырей.



Старая церковь

Согласно древнерусским традициям, новые храмы строились на местах старых, поэтому последующие перестройки не изменили исторически сложившийся комплекс. Первое каменное здание ансамбля – Успенский собор – было заложено архиепископом Ионой Барановым в 1684 году. В 1690-м в собор были торжественно перенесены мощи преподобного Трифона, а над могилой установлено надгробие – рака. Сегодня Успенский собор Трифонов монастыря – древнейший из сохранившихся

вятских каменных храмов.

Жаль, снимать запрещено. Я этого не понимаю, вот никак. Эта старина и красота – общее достояние, и чем больше ее увидят, тем лучше. Но здесь своя логика. И под страхом быть изгнанной с позором я все-таки поснимала, каюсь.

Собранная Трифоном коллекция из 150 книг легла в основу богатой монастырской библиотеки, позднее здесь был организован музей церковных древностей. С 1744 года в стенах монастыря располагалась славяно-греко-латинская школа, которая стала оплотом развития просвещения и грамотности Вятки того периода.

После 1917 года храмы Успенского Трифонова монастыря были переданы по договору религиозной общине, в братском корпусе и настоятельских палатах разместилась губсовпартшкола. Однако в 1929 году общине было отказано в пользовании храмами, в монастырских постройках разместились архивохранилище, прачечная, столовая, хлебопекарня, обувная мастерская, различные учебные заведения, общежитие, коммунальные квартиры.

В годы Великой Отечественной войны часть монастырских сооружений была утрачена. Работы по реконструкции монастыря начались в 1980 году, сейчас он действующий.

* * *

Спасский собор был возведен в XVIII веке, в эпоху Екатерины II на месте деревянной церкви Хлыновского кремля, известной еще с начала XVII века и связанной с одним из самых чтимых образов Вятской земли – Спаса Нерукотворного.



Вид на Спасский собор

В 1929 году храм был закрыт и использовался как общежитие. В советское время были уничтожены его колокольня и купол. В 1994 году собор был передан верующим и сегодня предстает во всей своей красоте.

Собор по-разному смотрится с разных улиц, снизу он возникает на холме в конце дороги, не хуже смотрится из парка или с разных улиц.

Перезвон колоколов вятских соборов – Спасского на горе и Успенского внизу – тихим жарким вечером остался одним из самых приятных впечатлений. Размеренно бьют колокола, низкими тонами, никаких тебе несерьезных колокольчиков.

* * *

В пяти минутах ходьбы от монастыря по улице Урицкого, застроенной современными домами, – еще один интересный собор, весь в яблоках и закате, краснокирпичный Свято-Серафимовский.

Заложенный в 1904 году как единоверческий, храм возводили исключительно на средства прихожан. В «Ведомости о церкви за 1913 год» указано, что здание построено на пожертвования купцов Я. Тырышкина и К. Ярунина. В частности, Константин Кириллович Ярунин пожертвовал землю и два дома на углу Орловской и Успенской улиц. Место, предназначенное под строительство, было не очень удобным – узость и малая площадь участка, зажатого в окружающей городской застройке,

обусловили вынос алтарной апсиды храма на красную линию Успенской улицы.

Отдельными деталями собор напоминает традиционные деревянные русские храмы и каменные храмы Московской Руси эпохи узорочья. Здание получилось очень нарядным и ярким, и на фоне остальных городских церквей Вятки Серафимовский храм выглядел весьма необычно. Изначально фасады церкви были выложены облицовочным красным кирпичом, отдельные элементы декора выполнены из опоки (белого камня). Позднее стены были покрашены суриком.

В 1939–1942 годах Серафимовский храм был закрыт и превращен в музей атеизма, а после – в хранилище музейных экспонатов. Однако в период Великой Отечественной войны (в 1942 году) храм снова был открыт и долгие годы советской власти был фактически единственным действующим на территории полумиллионного Кирова, получил статус кафедрального собора.

Рассказывают смешную историю, случившуюся в 50-х годах прошлого века.

В соседнем парке был устроен зверинец. И однажды ночью случился пожар, во время которого все звери сбежали! Даже по радио передавали: «Граждане! Будьте осторожны – в городе хищные звери!» Зверей, конечно, поймали, а вот один верблюд пробрался на территорию храма, где и устроился на ночлег, утром его обнаружил очень удивившийся староста храма.

* * *

А вот в женский Преображенский монастырь, основанный во времена Михаила Романова, мы не попали.

Вечером ворота были наглухо закрыты, днем по жаре слишком долго искали вход – стены, стены и непонятно, где же ворота, поэтому свернули в Александровский сад и про монастырь забыли. Удалось увидеть только старые строения за монастырской стеной. Кстати, впечатляющие.

Монастырь был известен с давних времен, он существовал еще во времена, когда стоял Вятский кремль. Комплекс его каменных зданий складывался на протяжении нескольких столетий – с конца XVIII до начала XX века Монастырь был основан в 1624 году по благословлению патриарха Филарета, при помощи и покровительстве царя Михаила Федоровича Романова. Он подарил монастырю икону преподобного Михаила Малеина, которая считалась древнейшей в обители.

После революции монастырь закрыли, помещения его перестроили. В 1990-е годы территорию вернули Вятской епархии, с 2001 года возобновились богослужения, отреставрирована часть территории и храмовых комплексов. С июня 2005 года в обители находятся мощи священноисповедника Виктора, епископа Вятского и Глазовского.

* * *

Одно из моих главных архитектурных впечатлений в городе – Предтеченская церковь.

Иоанно-Предтеченской церкви больше 280 лет. Начали ее строить в 1714 году, закончили в 1723 году. Впоследствии историки удивлялись, как удалось построить церковь после известного указа Петра I, который в 1714 году запретил каменное строительство по всей России, кроме Петербурга. Но факт остается фактом – храм построили.

В ряду памятников вятского зодчества конца XVII – начала XVIII столетия храм Иоанна Предтечи занимает особое место. Уникально его объемно-пространственное построение в виде двусветного восьмерика от земли.

Такая композиция, получившая широкое распространение в деревянном зодчестве средневековой Руси, редко воспроизводилась в камне.

В 1714 году священник Лука и церковный староста Григорий Глухих с прихожанами выразили желание возвести холодную церковь в камне. Храмозданная грамота на построение теплого придела Грузинской иконы Божией Матери с колокольной была дана епископом Алексием 10 ноября 1723 года. Окончание строительных работ по сооружению трапезной и колокольни можно отнести к 20–30-м годам XVIII столетия. От этой части постройки до наших дней дошли отдельные фрагменты нижнего яруса колокольни. Квадратное основание колокольни несло столп восьмигранной башни с ярусом звона в завершении и глухим барабанчиком с высоким шпилем. Подобная композиция была заимствована из архитектуры Великого Устюга и, «прижившись» на местной почве, воспроизводилась вплоть до конца XVIII века.



Детали Предтеченской церкви

С 1775 года начались подготовительные работы по перестройке завершения холодного храма. Два малых последовательно уменьшающихся световых восьмерика «наподобие здешней градской Знамения Пресвятыя Богородицы церкви» были возведены на фигурной граненой кровле.

Низкая и темная трапезная перестраивалась еще раз в 1898 году по документации, разработанной известным вятским архитектором И. А. Чарушиным. В результате проведенной реконструкции высота центрального нефа была повышена, что позволило устроить верхнее освещение.

Декоративное убранство холодной церкви выдержано в традициях «узорочья», характерного для первого этапа развития каменного зодчества в местном крае.

Любовь вятских зодчих к пышности декоративных форм проявилась здесь в полную силу. Богатый кирпичный орнамент, включающий наборы бусин, кокошники, жгуты, розетки, динамичные завитки над оконными проемами, ряды ширинок, покрывает фасады, образуя причудливые гармонии.

Как и большинства прочих храмов, история церкви в советские времена печальна: в августе 1918 года предтеченского старосту Федора Леонтьевича Ездакова расстреляли «в ответ на убийство Урицкого и ранение Ленина». В 1930-е годы храм недолгое время был «обновленческим кафедральным собором», а затем до 1960-х годов располагался планетарий.

В 1994 году храм передали епархии – началось его возрождение.

Интересная история: на берегу реки Вятки во время работ в земле... был обретен образ, на котором позже удалось рассмотреть лик прп. Трифона Вятского. Причем в одном из храмов икону даже отказались принять, а в Предтеченском храме, где тогда и икон почти не было, напротив, приняли с радостью.

Храм восстанавливался постепенно: была воссоздана колокольня, заново сделана роспись, с периодом в несколько лет освящены приделы в честь Грузинской иконы Божией Матери, а затем – св. прав. Захарии и Елизаветы.

Сегодня вокруг храма устроили небольшой парк с цветниками под высокими старыми деревьями, поставили скамеечки, а молодые папаши из соседних домов с удовольствием гуляют с колясками по дорожкам парка. И уставшему туристу приятно посидеть в тени в пении птиц с видом на архитектурную красоту. И даже печка в саду очаровательна.

Свисти – деньги будут!

Нужно было приехать в городок Семенов в Керженских лесах, чтобы узнать, что хохлома – это здесь. Похожая история случилась и в Кирове: зная о дымковской игрушке, я представления не имела, что ее родина – Вятка.

Это главная гордость и визитная карточка города. Не зря в центре поставили скульптуру в этом стиле, а в местном театре идет балет «Дымковская игрушка».

Когда-то «свистульки» начали лепить к ежегодному весеннему празднику «Свистуны» – в память о погибших в Хлыновском побоище 1418 года. Столкнулись тогда вятчане и устюжане – «своя своих не познаша». Заканчивались дни памяти всеобщей игрой на свистульках.



В Музее дымковской игрушки



Дымковская игрушка



Памятник семье – дымковская игрушка на пешеходной улице



Пешеходная улица

В XIV–XV веках на город Хлынов напали инородцы и хотели штурмом взять его. Горожане позвали на помощь соседей из Великого Устюга. Те откликнулись и бросились на подмогу. Но подошли они к городу ночью и с другой, неожиданной для

вятичей, стороны. Приняв их за врага, осажденные бросились в бой. Случилось страшное братоубийственное побоище.

Хотя документальных подтверждений этому факту нет, местные жители считали событие достоверным и в память о погибших той ночью ежегодно устраивали день поминовения. Утром все собирались в памятной часовне для торжественной панихиды, а потом устраивали народные гулянья в знак победы жизни над смертью.

На празднике Свистопляски проводились кулачные бои, катали глиняные шары с высокого берега Вятки, пели, водили хороводы.

Главными на празднике были глиняные игрушки. Женские фигурки символизировали вдов, оплакивающих погибших мужей. А разнообразными свистульками запасались все от мала до велика и целый день ходили по улицам, устраивая пересвист.

Первое письменное упоминание о «свистульках из Дымково» относится к 1811 году. Почти в каждой семье в слободе Дымково возле Кирова жила мастерица, которая лепила из местной красной глины забавные фигурки людей и животных, а свое умение передавала по наследству дочке и внучке. Игрушки каждой семьи имели свои особенности: они отличались по форме, колориту, орнаменту и позволяли безошибочно определять руку мастера.

Игрушку лепили из глины с песком, белили мелом, разведенным в молоке, раскрашивали яичными красками. Сначала изображали животных по старой традиции, ведущей от язычества. Затем символом игрушки стала «барышня».

Но прошли годы, и промысел почти исчез. И не вспоминали бы мы сегодня про дымковскую игрушку, если бы не Анна Афанасьевна Мезрина.

В 20-х годах XX века она спасла промысел от вымирания. Ремесло перестало кормить, и лишь она в то время в Дымкове лепила и расписывала игрушки. Остальные перешли на более выгодную работу с гипсовыми изделиями.

В годы Великой Отечественной войны ремесло почти забросили. Но яркие фигурки с радостью покупали эвакуированные, и в 1942 году мастерицы снова взялись за работу.

А спустя два года Всесоюзное товарищество «Художник» определило статус «дымки» как экспортный.

Дымковская игрушка «не любит одиночества». Это целые композиции с бытовыми сюжетами, в сюжетах – спасение грибника от медведя, или праздничные гулянья или даже песня – о Стеньке Разине и княжне, к примеру, лодочная прогулка

Степана Разина с княжной.

Ценность дымковских игрушек в том, что, разглядывая их, можно буквально изучать детали слободского, провинциального быта, настолько точно они воспроизводились в изделиях. Вот стадо идет с пастбища, а женщины с подойниками ждут коров. Нянька гуляет с детьми, а военный с усами ухаживает за кокетливой дамой.

Открытие Музея дымковской игрушки в Кирове состоялось в марте 2011 года на средства, выделенные администрацией города в качестве гранта на развитие промысла. В настоящее время в коллекции более 700 экспонатов.

Музей расположен по адресу: ул. Свободы, 67.

Магазин-галерея (при музее тоже есть магазин) – по адресу ул. Герцена, 5.

Технология не претерпела каких-либо изменений. Используется та же красная местная глина, лепка изделия производится вручную, что делает ее уникальной и неповторимой. Обжиг, проводимый ранее в русской печи, сейчас делается в электрической при температуре 900 градусов. Расписывают игрушки темперными красками.

Самое важное в дымковских свистульках, на мой взгляд – это радость. Они яркие, светлые, позитивные.

Будете в Кирове – сами увидите.

МУЗЕЙ КИРОВА

Краеведческий музей (ул. Спасская, 6)

У меня к нему единственная претензия – очень «бедненький» киоск с сувенирами, и невозможно приобрести книги о Кирове.

* * *

Это с лихвой восполнила Галерея сувениров «Матрешка» по ул. Герцена, 5, где кроме сувениров можно найти интересные краеведческие книги, льняную одежду и много всего прочего.

* * *

Палеонтологический музей (ул. Спасская, 22)

* * *

Художественный музей (ул. Карла Маркса, 70)

* * *

Народные промыслы (ул. Герцена, 5)

* * *

Музей истории Хлынова (ул. Герцена, 15 в)

Сюда хорошо приходиться с детьми, потому что постоянно проходят мастер-классы и всяческие интересные мероприятия.

* * *

Музей Циолковского (ул. Преображенская, 16)

* * *

Музей Рембрандта (слобода Зиновы, 1)

Музей основан наместником Великорецкого монастыря игуменом Тихоном, оказавшимся поклонником этого художника. В музее всего два зала и, конечно, репродукции, но посещение того стоит.

* * *

Вятский художественный музей имени братьев Васнецовых (К. Маркса, 71)

* * *

С детьми:

Детский космический центр (ул. Преображенская, 14)

Современное впечатляющее здание с планетарием, где проходят космические субботы, множество мероприятий для детей.

* * *

* * *

Музей мороженого (Спаская, 15)

ГДЕ ЖИТЬ

В Кирове есть несколько очень приличных отелей, хорошие отзывы о двух мини-отелях, входящих в одну систему:

* * *

это «Старый дворик на Орловской» и «Старый дворик на Мопра».

* * *

А также современный отель с бассейном «**Four Elements**», чуть в стороне от центра. Хотя город маленький и это не слишком принципиально, наверное, но и набережная, и пешеходная улица, на мой взгляд, находятся далекоавато.

* * *

Мы выбрали отель с историей «**Hotel Charushin – Гостиница Центральная**».

Это историческое здание, связанное с именем архитектора, построившего в Кирове много интересного, включая Красный замок.

Здание «Центральной гостиницы» построено в 1937 году Иваном Аполлоновичем Чарушиным, который с 1896 года являлся губернским архитектором Вятки.

В возрасте 73 лет он выиграл конкурс на создание проекта главной гостиницы нового краевого центра. Проект стал главной стройкой города и величественно возвышается в самом центре, на том месте, где раньше стоял Воскресенский собор.

Центральная улица Ленина и возвышение на холме требовали монументальности, и Чарушин решил создать закругленный проект гостиницы и выделить центральный вход в здание.

В 2022 году на 160-летие архитектора Ивана Аполлоновича Чарушина «Центральная гостиница» была переименована в «Отель Чарушин».

Отель внутри роскошен, номера уровнем выше стандартного огромны, завтраки по системе «шведский стол» хороши, ну и бокал шампанского на завтрак прибавляет настроение!

В отеле есть тренажерный зал и арт-галерея, ресторан с террасой на свежем воздухе, можно бронировать номера сразу с полупансионом. Еда обычная, вполне съедобная.

Но в летнее время есть в этом отеле бооольшая ложка дегтя: центральная система кондиционирования, которая автоматически включается утром и выключается на ночь. Работает эта система во всю мощь, и днем находиться в номере, зайти отдохнуть – невозможно, промерзаешь до костей, даже укутавшись в отельный халат и завернувшись в одеяло. И это очень существенный минус, который портит все впечатления.

ГДЕ ЕСТЬ

А вот в этой категории Кирову очень большая пятерка!

* * *

Здесь множество ресторанов и кафе, среди них очень хвалят, в первую очередь за интерьер и частенько ругая мясные блюда, **ресторан «Конюшня»** (ул. Ленина, 82)

* * *

На ул. Спасской в старом доме расположился **«Дом пивовара Шнейдер»** (бывший Пивной дворик, Спасская ул., 41).

Многие отзывы говорят о нем как о лучшем месте в Кирове.

* * *

И отдельная песня – **ресторан «Васнецов»**, который возглавляет все рейтинги «едальных» заведений Кирова. Интересные блюда в хорошей подаче, и интерьер хорош. Приятная стилизация под XIX век, и в униформе официантов в том числе.

Вятская кухня, на мой взгляд, одна из самых интересных в России. Прекрасно то, что сохранилось много старых рецептов, и сегодня вятскую гастрономию рассматривают как одно из направлений развития местного туризма. И поверьте, местная кухня стоит внимания.

Названия традиционных блюд непривычны человеку со стороны, но звучат они очень тепло и по-домашнему: наливашник, осередница, тетеря, тепня, ишенка, помакуши, макуха... Блюда и традиции менялись в зависимости от места жительства вятчей, беднее на севере, богаче на юге, но тем и интереснее кухня севера, что из простых продуктов создавали множество блюд, интересных и сегодня. В старину кухня была сезонной, в ход шло все, что давали поля и леса.

Когда знакомишься с блюдами, понимаешь, откуда взялись названия. Например, название макуха произошло от слова макать, для этого блюда не нужны особые ингредиенты. Берется большой пучок зеленого лука, соль и растительное масло, лук мелко шинкуется и толчется с солью, заправляется растительным маслом. Записываешь рецепт – и представляешь, как здорово макать туда ломоть ароматного горячего хлеба!

Вятская кухня – это смешение кулинарных традиций соседей: марийцы, удмурты привнесли в нее свои особенности. Так же, как переплетались традиции и культура, переплетались и кухни. Здесь множество рецептов блюд на травах, и это очень здоровая еда, вот они – рецепты полезного питания! А еще это кухня практически без специй.

Но не только травы ели вятчи. Здесь много блюд из ребухи, но и мясо тоже играло свою роль.

* * *

– Кур мы практически не резали, – говорит знакомая, родившаяся и прожившая детские годы на Вятке. – Зато в доме всегда были свежие яйца, в них не было недостатка. Поросят держали все. Но мясо ели зимой, летом хранить его было негде. И когда резали поросенка, то не рубили мясо, а вешали его на мороз, а потом, когда надо, отрезали строганину, клали в чугунок, туда же картошечку, порой моркошку – и в печь. И ни один современный «богатый» суп не сравнится с тем вкусом.

* * *

Сало солили в больших бидонах, с чесноком, набивали по горлышко – и тоже на холод.

Пельмени – это уже праздник, это уже богатство на столе, но у нас туда обязательно добавляли картошку, обязательно использовали уксус, перец, чтоб ядреными были.

А вот солений не делали никогда. Климат довольно суровый, потому помидоры вызреть не успевали. Их собирали в августе еще зелеными.

* * *

– Помидоры укладывали в валенки и отправляли на печь дозревать. Придешь из школы, встряхнешь валенок, найдешь розовенький помидорчик – и вот оно, счастье!

* * *

Садов не было, даже яблоки не были привычным фруктом. На севере, ближе к Коми, росла ранетка, крохотная, с ноготок, кислая, ее собирали, клали в чугунок, добавляли немного сахара, если он был в доме – и в печь. И это было лучшим лакомством.

В поле собирали щавель, с ним пекли пироги, и даже ели просто так – приятная кислинка нравилась детям. А иногда, если маме за трудовни полагалась колхозная клубника, то начинался праздник. «На нос» разрешалось собрать два бидона, но пока собираешь, конечно, еще и наешься! Привычными ягодами были клюква, черника, малина, но все не огородное, лесное.

* * *

Грибы очень любили, в некоторых местах их называли «губами», отсюда и разные названия вятского грибного супа – и грибовница, и губница. Но самыми любимыми грибами всегда были рыжики.

Соленые рыжики вспоминают все пожилые вятчи. Особенно славится ими Сунский район, до революции сунские рыжики поставляли к царскому двору и за границу.

Для собственного употребления их солили в кадках, а на экспорт шли только самые молодые рыжики, засоленные в стеклянных бутылках. Их отбирали так, чтобы проходили в горлышко. Открываешь такую бутылку – и все накрывает аромат

осеннего леса.

Солили знаменитые рыжики по собственному рецепту. Их не мыли – только очищали от лесного мусора. Обтирали чистым полотенцем, пересыпали рядами крупной солью и укладывали под гнет. И никаких специй, не только чеснока, но даже укропа – аромат перебьют! А когда грибов собирали больше, чем надо на засолку, с рыжиками жарили картошку.

С грибами на Вятке готовили множество блюд, одно из них меня очаровало названием: суп «отваренушка». Каким теплом и детством веет от этого названия. Отваренушку варили на соленых волнушках.

* * *

Если вы не ели истобенские огурцы, жизнь прожили зря! – скажут вам, узнав, что вы о таких огурцах даже не слышали. Село Истобенское на берегу одноименной речки славилось огурцами на всю Россию.

Солили их особым способом: брали некрупные огурцы 10–15 см длиной, укладывали на дно бочки листья смородины, укроп, хрен, чеснок, веточки можжевельника (для хруста) и секретный ингредиент, от которого огурчики получались ну очень хрустящие, – дубовые листья. Сверху накладывают два слоя огурцов – и снова травы. Пока бочка не закончится. Потом заливали огурцы соленой водой, у каждого засольщика – свой «глаз» на количество соли.

Но у нас с вами такие огурцы не получатся, даже возьми мы секретный ингредиент. И все потому, что наполненные бочки ставили в реку! Копали у берега ямки, и помещали туда бочки, привязав груз. А как ледком речка покроется – его разбивают и достают огурчики. Как раз к зимним праздникам.

Говорят, что секрет особого вкуса в идеальной температуре для засолки – в глубине проточной воды она всегда одинаковая. А еще в бочках – подходили для реки Истобенки только еловые, возьмешь сосновую – ничего не выйдет.

В общем, сплошные секретные приемы и ингредиенты. Но, думаю, не в них дело, а в магии. А как иначе-то, без волшебства!

* * *

Картошка постоянно была на столе. Например, осередница – это картошка с куриной печенью, но откуда такое название, никто

теперь не помнит. Есть версия, что печень находится рядом с сердцем, но я почему-то сомневаюсь, она вообще-то с другой стороны. По средам – в постный день – тоже вряд ли готовили. Так что остается это название неразгаданным.

* * *

– Режешь картошку полосками – и запекаешь на печи, потом солишь – и ешь. Как это вкусно! Мороженая капуста квашеная всегда стояла на холоде в большом чане или в бочке, пойдешь, наскребешь ложкой – и потом ешь с ней картошку. Солили ее не только шинкованную, еще заливали половинки или четвертушки капусты кипятком с солью, отпаривали – и на мороз.

* * *

– Мама часто делала пиво. Согревала рожь на печи и разводила водой в корчаге. Знаешь, что такое корчага? Это большой кувшин, который замазывали хлебом, а потом варили пиво из ржи в печи. Пиво получалось сладкое. Даже детям давали попробовать.

А когда варили бражку – как же без нее к празднику! – дети плясали на столе.

– Иди, попляши, – говорила мама. Зачем? Чтобы бражка была веселая!

* * *

Пророщенную рожь называли «рощей». Проращивали в темном месте, насыпали слоем в 3–4 см в ящики. Но не только на закваску шла «роща», из нее, запаренной в печи, получалась сладкая и душистая каша. Для солодовой закваски «рощу» высушивали и смалывали.

* * *

Жидкое толокно (молотые зерна овса, замоченные, подсушенные, подрумяненные в печи до коричневатого цвета) разводили водой с сахаром и ели вместо супа. А еще густое месиво толокна превращали в шарики, и это было лакомство.

– Вспомнилось как-то, увидела в магазине толокно, и так захотелось! Оказалось, это совсем не то, нет в нем вкуса детства, – рассказывает знакомая. – А какое мороженое делала мама! Молоко было жирным, сладким, даже сахара не добавляли. Мама выставит мисочку на мороз, а потом испечет блины, занесет мисочку в дом, корочку разобьет – а там вкуснота! Макаешь горячие блины в холодное мороженое – что может сравниться с таким удовольствием, сколько лет прошло, а вкус помнится!

* * *

Пироги и простейшие шанежки, напоминающие ватрушки или карельские «калитки», были обязательной частью вятской кухни.

– А еще пекли налевыши, это как шаньга, но не круглые, а продолговатые, толстоватые, дрожжевые из ржаной муки. На них накладывали картошечку или горох. Готовили, наливая на сковороду, отсюда и название. А круглые как ватрушки шаньги делали с картошкой и пшеном, если был творог – то с творогом, но это редко. У нас в семье смеялись, говорили: – у сестры твоей лицо как шаньги, круглое, а у тебя как налевыш!



Виды на реку Вятку

– А у нас в деревне шаньги называли заспенными (это слово у поморов, у коми обозначает выпеченное из крупы), – говорит другая знакомая. – По весне мы собирали травку сныть, варили с

ней суп, делали окрошку с пучками. Пока стебли молодые, весенние.

– А что ж такое – пучки?

– Это такая трава, нежная молодая, потом стебель уже становится жестким и в пищу не пригоден.

* * *

Пироги пекли часто, из постного теста с отваренным размятым горохом, морковкой и свеклой. Морковь была всегда самым большим дефицитом, а вот гороха много. Делали пирожки, плоские и круглые, с бортиками, туда внутрь клали горох, морковь, и отправляли в печь.

Пирожки с горохом называли покровскими, их всегда пекли на Покров.

Среди любимых всегда были пироги с солеными груздями и огурцами, обязательно из ржаной муки, представляете какой аромат шел из печи?!

* * *

– Чай черный у нас называли семейным. А мы в семье семейный не пили. У нас был фруктовый. В то время продавали такие брикеты – груши и яблоки спрессованные, их можно было просто отгрызать, и на них заваривали чай. А вот шиповника всегда было много, часто пили шиповниковый чай – отвар.

Небогато жили, комбижир мазали на хлеб, посыпали сахаром, вместо пирожных, мы о них тогда и не знали.

По реке Вятке в те времена ходили лопастные пароходы, река разливалась, и главным приключением была прогулка от деревни Полом, где мы жили, до Нагорского. Не спали всю ночь, пароход приходил в 5 утра, и надо было на него успеть. А потом на нем же приплывали обратно. Вот такое развлечение на весь день!

* * *

Вот так рассказы о еде превращались в воспоминания о детстве. И меня очень тронул рассказ об исчезнувших деревнях: на Вятке им ставят памятники, а бывшие жители приезжают на то место, где была их деревня, накрывают столы у памятника и вспоминают...

1. ВЯТСКАЯ ГРИБОВНИЦА, или ГУБНИЦА

Суп

Ингредиенты:

Лесные грибы – 1 кг

Картофель – 5 шт. (больших)

Морковь – 1 шт.

Лук – 2 шт.

Растительное масло – 2 ст. ложки

Сметана – 1 ст. ложка

Лавровый лист – 1 шт.

Укроп или зеленый лук – по вкусу

Соль – по вкусу

Грибы промываем, просушиваем, нарезаем кубиками.

В кастрюле обжариваем в масле.

Добавляем к грибам, как те слегка обжарились, нашинкованные лук и морковь.

Заливаем небольшим количеством воды – губница должна быть средней, не жидкой и не густой.

Кладем нарезанный кубиками картофель, варим до готовности картофеля.

Лавровый лист кладем на несколько минут в конце готовки и вынимаем. При подаче добавляем сметану и посыпаем зеленью.

Больше всего любили готовить такой суп с рыжиками. Он получался рыжего цвета!

2. ДОЖИНАЛЬНИЦА

Суп

Вятский молочный суп с картофелем. В деревнях, как я уже писала, мясо ели не часто, этот суп насыщал в конце жатвы, когда вечера были уже холодными, а сил требовалось много, но рано еще было забивать поросенка.

Ингредиенты:

Молоко – 1 л

Вода – 1 л
Картофель – 4 шт. (средних)
Лук – 1 шт.
Постное масло для обжарки
Соль – по вкусу

Картофель режем кубиками, заливаем водой, подсаливаем и варим до готовности. Добавляем молоко и томим на медленном огне, пока суп не станет густым, насыщенным.

За это время обжариваем до золотистого цвета шинкованную луковицу.

Снимаем с огня, картофель прямо в супе размять, но не в пюре, должны попадаться кусочки. Высыпаем обжаренный лук. Перемешиваем, оставляем настояться минут 10–15.

Самый вкусный вариант – подавать со сметаной.

3. ОСЕРЕДНИЦА

Второе блюдо

Ингредиенты:

Куриная печень – 300 г
Картофель – 500 г
Лук – 1 шт.
Растительное масло для жарки – 2 ст. ложки
Соль – по вкусу

Картофель промываем, чистим, кладем в холодную подсоленную воду.

Печень промываем, удаляем возможные жилки, хотя они совершенно не мешают. Обсушиваем на бумажном полотенце, чтобы ушла лишняя влага.

Обжариваем слегка печень в сковороде с высокими бортами на среднем огне, помешивая. Корочка не нужна, надо просто ее «запечатать», чтобы весь сок и вкус остались внутри.

Когда печень обжарена, нарезаем картофель кубиками или дольками, по вашему желанию. Добавляем к печени, заливаем горячей водой так, чтобы не покрывало печень с картошкой, а было ниже примерно на 1,5 см.

Доводим до кипения, но не даем кипеть, убавляем огонь до слабого, накрываем сковороду крышкой и оставляем тушиться до готовности картофеля, это примерно 20 минут.

Теперь мелко шинкуем лук, добавляем его в сковороду,

подсаливаем по вкусу, в идеале сначала смешиваем лук с солью, подавив его, а потом добавляем. Все смешиваем и оставляем еще на 5–10 минут.

Вот и все, о таких простых блюдах в вятских деревнях говорили с вятским оканьем: «Не больно роботно»!

4. ПЕСТЕШНИЦА

(в другом варианте – пестовница)

Запеканка

В вятской кухне много блюд с пестами. Песты – молодые спороносные побеги хвоща полевого. Растут на полях, особенно много их вырастает после ржи. Собирают их ранней весной, появились споры – песты в пищу не годятся. Вкус у них интересный, яркий, травяной, чуть-чуть грибами кажутся, чуть-чуть корень петрушки напоминают. С пестами многое готовили, даже омлет в печи, используя и побеги, и стебельки-ножки, которые мелко резали, тушили немного – и в печь, залитые яйцами. Песты – это наш ответ спарже, кстати, витаминов не меньше!

Главное блюдо из пестов – пестовница, иногда используют не только песты, но и стебельки, нарезанные кусочками.

Ингредиенты:

Отварные песты – 200 г

Яйцо – 6 шт.

Молоко – 180 мл

Растительное масло для обжарки

Соль – по вкусу

Песты (головки, без стебельков) отвариваем до мягкости, это примерно минут 15–20.

Обжариваем, помешивая, в сковороде, чуть подсолив.

Яйца разбиваем, подсаливаем и взбиваем как обычно для омлета, добавив молоко.

Песты перекладываем в форму для запекания, заливаем их омлетной смесью.

И ставим в духовку, разогретую до 180 °С, на 15 минут.

5. ВЯТСКИЕ ПОСТНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Ингредиенты:

Квашеная капуста – 1 кг

Манная крупа – 150 г

Яйцо – 4 шт.

Лук – 2 шт.

Сода – 1 ч. ложка

Сахар – 2 ст. ложки

Растительное масло для жарки

Квашеную капусту промываем (в дуршлаг), даем хорошо стечь.

Яйца взбиваем в однородную массу вместе с манкой. Оставляем. Чтобы крупа «взялась», набухла.

Добавляем в яичную смесь шинкованный лук, капусту, смешиваем, затем добавляем сахар и соду, снова все перемешиваем.

Формируем котлеты, обжариваем в горячем растительном масле, убавив огонь, накрываем крышкой и оставляем до готовности.

Некоторые обваливают котлеты в муке, а еще добавляют немного фарша – но тогда это уже скоромное современное блюдо.

6. МОРКОВНИЦА

Закуска

Морковь, как рассказывала моя собеседница с севера вятских краев, была редким продуктом, и сладкое блюдо из нее казалось особенным десертом.

Ингредиенты:

Морковь, помытая и почищенная – 1 кг

Растительное масло – 3 ст. ложки

Вода – 100 мл

Соль – щепотка

Сахар – по вкусу

Морковь нарезаем кружками, выкладываем в форму для запекания, солим, добавляем воду и сахар, накрываем форму фольгой или бумагой для запекания и томим при 150–180 °С около 30 минут.

Раньше запекалось безо всякой фольги, в чугушке, покрытом крышкой.

Если дни были не постные, вместо воды добавляли молоко, если готовили не сладость, а блюдо к обеду, к картошечке, то делали без сахара.

7. ПИРОЖКИ С ГОРОХОМ

«В тесто использовали маргарин, пекли на растительном масле, ну, а сливочного и не было».

Ингредиенты:

Молоко – 1 стакан

Дрожжи – 100 г

Мука – по консистенции теста, на глаз

Соль – 1 ч. ложка

Сахар – 1 ч. ложка

Маргарин – 180 г

Яйцо – 1–2 шт. (для смазывания пирожков)

Растительное масло для жарки лука

Для начинки:

Горох – 1,5 стакана

Лук – 2 шт.

Соль – по вкусу

Разводим сахар и дрожжи в молоке, оставляем на полчаса.

Растапливаем маргарин, вливаем в опару, солим. Добавляем муку на глаз, постоянно вымешиваем и доводим до такого состояния, чтобы тесто не липло к рукам. Муку добавляем понемногу.

Вымесили – выкладываем в пакет и кладем на полчаса в холодильник.

Тесто должно там подняться.

Начинку делаем так: отвариваем промытый горох до состояния густого пюре, подсаливаем, раздавливаем так, чтобы получилась однородная гладкая масса.

Обжариваем шинкованный лук, смешиваем с пюре.

Раскатываем тесто, нарезаем его на лепешки, выкладываем гороховое пюре на половинку теста, вторым краем накрываем и защипываем, как большой вареник. И так каждый пирожок.

Смазываем взбитым яйцом, разогреваем духовку до 180 °С и выпекаем пирожки до готовности.

8. ЗЫРЕТ

Соус

Пришел из удмуртской кухни.

Ингредиенты:

Молоко – 1 стакан

Мука – 1/4 стакана

Яйцо – 1 шт.

Соль – по вкусу

В наше время добавляют 1 ст. ложку размягченного сливочного масла

В охлажденное кипяченое молоко вливаем сырое яйцо, взбитое до однородной массы. Далее всыпаем муку и снова взбиваем.

Подсаливаем. Ставим на огонь, доводим до кипения, выключаем.

Добавляем сливочное масло и хорошенько перемешиваем до однородности.

Подают соус холодным, макают в него блинчики, лепешки, добавляют к вареным овощам.

9. ПОСТНАЯ ТЕПНЯ

Десерт

Ингредиенты на глаз

Квас

Толокно

Мед

Соль – по вкусу

Сахар – по вкусу

Засыпаем толокно в квас, подсаливаем, добавляем сахар и размешиваем ложкой так, чтобы ложка стояла, в зависимости от этого и подгоняем количество ингредиентов. Теперь ложкой формируем горку. Вокруг горки наливаем квас, а сверху покрываем медом.

В таком виде и подаем.

Есть принято было, зачерпывая ложкой так, чтобы захватить

и квас, и мед, и толокно. Говорят, очень полезно для организма!

10. ШИПОВНИКОВЫЙ ЧАЙ

Напиток

Заливаем кипятком предварительно ошпаренный чайник, в который выложены 1 ст. ложка шиповника и по 1 ч. ложке мяты и цветков липы. Даем настояться.

Незаменимый напиток во время зимнего авитаминоза!

Глава 6

Пермь. Здесь сосны до неба, святые из дерева, а уши солены

Вид на Пермь с парохода очень красив, хотя город и скрыт за горой... Такие постройки имели смысл и значение для старинных боевых городов, поневоле забравшихся на высокое устрожливое местечко, а Пермь залезла на гору без всякой уважительной причины.

Д. Мамин-Сибиряк





Необычный герб у города Перми – медведь бредет куда-то с... Евангелием на спине. Думаешь: и как такое придумалось! Между тем герб впервые появился еще в 1672 году в Большой государственной книге, а с 1783 года стал официальным гербом Перми и всей губернии.

С Евангелием понятно, один Белогорский монастырь чего стоит. Но медведь, да еще в таком виде?

Оказывается, официально символика герба связана с тем, что когда-то будущий святой Стефан Пермский принес христианство на языческие земли. Медведь здесь – олицетворение язычников, которым православие принесло просвещение. В Ярославле – секирой, а вот в Перми – книгой.

Почему именно медведь? Побывав в Перми, я больше не удивляюсь такому гербу.

* * *

Все началось еще в дороге. Если бы не дела, ни за что не поехала бы поездом, который идет 25 часов, да еще и стоит подолгу у каждого забора. Но деваться некуда, пришлось ехать. Хорошо, что стояло лето и виды за окном поезда радовали.

Сосед по купе, паренек лет 15, возвращавшийся домой в Пермь из техникума, веселил байками. Рассказывал, что у них в деревне неподалеку от Перми медведь к сельпо ходить повадился. Большой медведь, настоящий, из леса. Все, кто шел в магазин, брали с собой конфеты: угостишь медведя, и пока он ест, пробежишь. И обратно так же. Видимо, мишка сладкоежкой был, я бы меньше чем на стейк с луковым мармеладом не согласилась, ишь, конфетками откупаются!

А вообще мало ли что пацан сочинит, думала я, пока поезд не встал на крохотном полустанке, да надолго.

Уже с утра в окне появились огромные сосны, наверное, такие и называют корабельными. Высокие, сильные, словно мачты тянулись они ввысь и невозможно увидеть, где они заканчиваются. И леса совсем другие вокруг – густые, бескрайние.

На маленьком полустаночке жизнь бьет ключом те два часа, что стоят здесь поезда. Собственно, нет на нем ничего, кроме приземистого «здания с удобствами», куда сразу тянется очередь пассажиров из вагонов без удобств в стиле «био», и магазинчика с продуктами и нужными бытовыми мелочами, куда тянется не менее длинная очередь. Кому хлеба, кому пива, кому чего покрепче и так далее.

А воздух!!! А сосны! Голову задерешь, а верхушку сосны еле видно где-то там, высоко на фоне летнего неба. И тишина. Откуда шуму взяться, вдали деревенька на несколько дворов, и больше ничего.

Бабоньки деревенские выстроились вдоль перрона со своими овощами-ягодами. Увидела у нескольких землянику, хотя разве лесная земляника может быть такой, чтоб пять ягод на ладони помещалось, и все? Это гиганты какие-то. И дразнят ароматом, и не захочешь, а купишь.

– Эх, прямо сейчас бы и съела, – глотала я слюну, глядя на протянутый кулечек. – Пойду у проводницы кипятку попрошу, помыть. Это ж невозможно просто смотреть, надо сразу есть!

– Зачем тебе мыть? – удивляются женщины. – Где ей тут пачкаться или вредного чего набрать? У нас экология, кроме медведей, которые по задним дворам шастают, ничего нет.

– Медведи... что? Шастают? Прямо здесь, за домами?

– Так лес же вокруг!

Действительно, лес подступал вплотную и к полустаночку, и к ограде деревенских домиков.

Я схватила ягоду, потом другую, потом протянула деньги за следующий кулечек – оторваться было невозможно. Значит, не сочинял юный попутчик, и правда конфетами от косолапого откупались? Ау, иностранцы, где вы? Тут медведи по дворам шастают!

Два часа пролетели быстро, и в вагоне словно воздуха не хватило – после маленького лесного уголка. А к обеду уже и к городу поезд подошел.

Немного истории

Поезд пришел на вокзал Пермь-2, обычный, современный. А в самом центре города, недалеко от Петропавловского собора, расположился один из красивейших старых железнодорожных

вокзалов России, Пермь-1.

Построен он был в псевдорусском стиле в 1870-х годах на месте бывшего гостиного двора и стал началом горнозаводской железной дороги Пермь – Екатеринбург, вокзалы на обоих концах линии возводились одинаковые, по типовому проекту.

В книге Е. Спешиловой «Старая Пермь» есть воспоминания современников о внутреннем устройстве вокзала. Он делился на четыре секции: ресторан, зал ожидания для пассажиров 1-го и 2-го класса с мягкими диванами, зал ожидания для пассажиров 3-го класса с жесткими диванами, а также билетные кассы и большой иконостас, какое путешествие без молитвы! Перед приходом и отходом поезда звонил колокол, и на перроне появлялись два дежурных по станции в фуражках с красным верхом и дородный жандарм при всех своих регалиях.



Вокзал Пермь-1

К концу XIX века пермский вокзал реконструировали, вытянув здание и поставив вторую входную башенку. С мостика-перехода через пути вокзал открывается во всей красе в интересном ракурсе.

Вокзал действует и сегодня, хотя роль основного передал современной станции Пермь-2. А на старом вокзале, как и на нескольких других старинных вокзалах России (Иваново, Гороховец, Шуя), не так давно восстановили интерьеры: темное

дереву, люстры, полукруглые решетчатые окна, только сиденья современные.

Необычная деталь: раньше путешественники приезжали в Пермь на поезде и сразу пересаживались на теплоход, поэтому прямо напротив железнодорожного вокзала построили речной вокзал. Кроме основного «вида деятельности» здесь устраивали выставки и даже... танцы.

В 90-е годы прошлого века речной вокзал закрылся, в здании открыли универмаг, но впоследствии провели реконструкцию и вокзал восстановили. Летом прогулочные рейсы паровозиков бегут по Каме, правда, видов не открывается, только удовольствие от солнца-воды-чаек.

Жаль, что большинство поездов приходит теперь на современную станцию. Расписное красно-белое здание Перми-1 – прекрасная визитная карточка города, который дважды становился миллионником и дважды терял это достижение в связи с уменьшением числа жителей, но все же взял планку.

* * *

А еще это очень «молодой» для России город, чья история не связана с княжескими междоусобицами, где не строили кремлей – в первую очередь потому, что к моменту основания Перми в них отпала надобность. И привычного деления на крепость-острог-посад здесь не было. Более того, основали Пермь не как город, а как медеплавильный завод, его первыми поселенцами стали жители образованного рядом фабричного поселка.

В 1720 году Петр I отправил «в Сибирскую губернию на Кунгуре и в прочих местах» капитан-поручика артиллерии Василия Никитича Татищева. Знакомое имя? Пройдет время, и он превратится в историка, географа, политика, его именем будут названы улицы в нескольких городах России.

Татищеву поставили задачу построить заводы по выплавке меди и серебра. Прежде всего капитан-поручик основал завод на реке Исеть, положив начало будущему Екатеринбургу. Потом «положил глаз» на удачное с географической точки зрения место впадения речки Егошихи в Каму: здесь в избытке имелось все, что требовалось: и медная руда, и сосновые леса, и реки для вывоза продукции, и рабочая сила. Голодными рабочие также не остались бы, их могли прокормить крестьянские дворы.

Завод, названный Егошихинским, был заложен в 1723 году. Но прошло почти 60 лет, прежде чем заложили город: в 1780 году императрица Екатерина II подписала указ о передаче

Егошихинского завода в казну. Там же говорилось: «Город губернский для Пермского наместничества назначить в сем месте, наименовав оный город Пермь». Мягкого знака в имени города не было до начала XIX века.

А вот слово Пермь существовало намного раньше основания города. Об этом узнали все, ставшие фанатами книги Алексея Иванова «Сердце Пармы» и вышедшего в 2022 году одноименного фильма о покорении Москвой Великой Перми в XV веке.

Золотой век Перми Великой выпал на IX–XII столетия, когда она была вассалом Волжской Булгарии, в арабских хрониках известным как страна Вису. Торговля с Востоком, откуда везли меха, позволяла обмениваться существовавшими на тот момент технологиями, что привело к появлению укрепленных городов, прекрасного оружия. В XIII веке Булгария прекратила свое существование, и Пермь нашла нового покровителя – Великий Новгород.

Власть новгородцев над Пермью была довольно условной и ограничивалась сбором дани, историки полагают, что собирали ее русские люди, переселившиеся в эти края из-за неприятия крещения Руси.

В тогдашней Перми не было единой власти, самыми влиятельными были папы (жрецы), а центрами жизни – святилища в Чердыни, Искоре и Усть-Выми на Вычегде. В 1380 году Вычегду покорил Стефан Пермский, сын крещеной зырянки (коми) и православного священника из Великого Устюга, и в Коми-Пермяцкие края пришло христианство.

О князьях, которые правили в Пермских землях в XV веке, известно немного. В 1451 году великий князь московский Василий II Темный назначил наместниками Перми Вычегодской (по реке Вычегде) князя Ермолая и его сына Василия, а старший сын Ермолая Михаил стал князем Великопермского княжества со столицей в городке Чердынь. Точных границ этих земель тогда не было, в основном князья занимались сбором дани с местных племен.

Судьба Ермолая и Василия неизвестна, а вот Михаил правил Великой Пермью-Пармой два десятилетия. Как и герой книги, он отказался участвовать в первой войне Московского княжества и Казанского ханства в 1467–1469 годах. Потом случился Чердынский поход войска под командованием стародубского князя Федора Пестрого в 1472 году под предлогом того, что московских купцов оскорбили в Чердыни. Был он успешен и быстр, с одним отрядом разгромил племенное ополчение коми-пермяков, а другой отряд в это же время взял Чердынь и пленил князя Михаила и его ближних воевод, которых отправили

в Москву, к великому князю Ивану III Васильевичу.

После плена Михаил остался князем Великопермским, хотя прежней власти не сохранил и был фактически наместником московского великого князя.

Впоследствии среди титулов Екатерины II имелся и титул княгини Пермской.

Некоторые историки полагают, что название Парма произошло от названия легендарной финно-угорской страны Биармия, которая много раз упоминалась в древнерусских и скандинавских летописях. Другие же считают, что «парма» – это финно-угорское слово, означающее холмы, поросшие елово-пихтовым лесом. А любопытствующие ищут следы Великой Пармы в Чердыни, Коми, Покче.

Ежегодно с 2010 года недалеко от Чердыни проводится этноландшафтный фестиваль «Зов Пармы».

В самой Перми следов тех давних времен не найдешь, как и очень старых зданий – во время пожара 1842 года был стерт с лица земли весь исторический центр. Для предотвращения пожаров в Перми были созданы широкие улицы, совсем не типичные для того времени, с пешеходной зоной посередине, обрамленной рядами лип.

Тем не менее в городе много достойных зданий, способных удивить и порадовать. В городе хорошо сохранился исторический центр XIX – начала XX века, не просто отдельными строениями, а целыми участками приятных тенистых улиц, где в удовольствие можно побродить несколько часов.

Почему у пермяков «солёны» уши

Думаю, выражение «пермяк – солёны уши» слышали все.

История его происхождения грустна. Издавна Пермский край считался соляным, а Соликамск и сегодня называет себя столицей солеварения.

Мужчины и женщины таскали на плечах мешки с солью, отчего уши их просаливались, это было ужасно, кожу головы и ушей проедал соляной раствор и порой даже отказывали лицевые мышцы. Но старинная основа для поговорки забылась, а «солёны уши» стали поговоркой и визитной карточкой Перми, совсем не грустной.

В 2006 году напротив гостиницы «Прикамье» в самом центре города установлена скульптура с таким названием, и гости города фотографируются, просунув голову в отверстие, так, чтобы «солёны уши» оказались впору. Наводит свой объектив и скульптурный фотограф, всегда готовый прийти на помощь, если

вы забыли свой фотоаппарат. Хотя что это я – телефон, конечно, не фотоаппаратом же делать фото для соцсетей!

Чуть дальше стоит скульптура медведя. Пермского косолапого называют самым добрым мишкой России. Полностью эта скульптура называется «Легенда о Пермском медведе», однако горожане зовут ее просто памятником медведю, или «мишкой у ЦУМа». Это самый центр города, отсюда берет начало «зеленый» туристический маршрут. Напротив еще недавно находилось кафе «Вехотка» (мочалка!), любимое горожанами, но ныне закрытое.

Пешеходный туристический маршрут «Зеленая линия» появился 11 июня 2010 года по инициативе тогдашнего губернатора, задумавшего в Прикамье культурную революцию впервые на Урале. Затем идею подхватили другие уральские города, где появились свои «зеленые», «красные», «малахитовые» и прочие линии.



Парк Горького



Стефанов монастырь

По всему маршруту на асфальт нанесена линия зеленого цвета, около объектов установлены информационные щиты, созданы бесплатные аудиогиды. Некоторое время назад появился еще один маршрут – романтический, красного цвета.

И раз именно здесь, у «соленых ушей», маршрут начинается, а у мишки заканчивается – отсюда мы и отправимся на прогулку.

Самые красивые здания Перми

Зеленый маршрут рассчитан на полтора часа и позволяет познакомиться с городом без участия экскурсовода. Как говорят его создатели, он объединяет в себе ключевые истории, культурные и архитектурные объекты из прошлого и настоящего, дает эмоциональное представление о городе на различных уровнях: визуальное, аудиальное, тактильное, можно посмотреть на красивую архитектуру, услышать звук открывающейся двери, потрогать шершавый камень старинного дома...

На маршруте множество интересных старых зданий, у каждого своя история, свои черты, интересные детали. Таких зданий очень много, я расскажу лишь о тех, которые выделяются из общего ряда, на мой взгляд.

Дом купчихи М. М. Барановой (ул. Петропавловская, 51) был объектом женских и девичьих мечтаний!

Здесь располагалось множество магазинов и мастерских. Модницы присматривали обновки у скорняка Бровских, девочки заглядывались на кукол в магазине игрушек Белоглазова, лакомки ловили экзотические ароматы из «Колониальных товаров» Садриева. А самым большим арендатором было товарищество «Караван» по продаже чая и сахара. Здесь же сдавались комнаты, часть которых занимали артисты антрепризы.

Мария Михайловна Баранова торговала на Черном рынке (сейчас на его месте Сквер уральских добровольцев), а двухэтажное каменное здание, построенное архитектором Карвовским, сдавала в аренду. Ее муж, Григорий Иванович, торговал пряниками и кренделями, которые выпекались в собственном доме.

* * *

Часовня святого Стефана Великопермского (Комсомольский проспект, 18) посвящена миссионеру, который никогда в Перми не был. А вот к Великой Парме имел прямое отношение: он создал зырянскую азбуку, перевел церковные книги на язык коми-зырян, возглавил вновь созданную Пермскую епархию. И в Перми святого Стефана считают своим крестителем.

* * *

Спасо-Преображенский собор стоит на Соборной площади, не так давно вернувшей свое название. В расположенной здесь бывшей Духовной семинарии учились Мамин-Сибиряк, Бажов, изобретатель радио Попов.

Собор и сегодня остается самой заметной архитектурной достопримечательностью города, колокольня его видна издалека со многих точек.

Это главный собор старинного монастыря, который старше, чем сам город. В 1560 году он стоял в селе Пыскоре в 200 км севернее Перми, а после основания города монастырь перенесли полностью, включая всю утварь и оставив на прежнем месте лишь один из четырех храмов. Все было разобрано, перевезено на баржах по реке и собрано на новом месте.



Спасо-Преображенский собор-галерея



Иконостас в соборе-галерее

Спасо-Преображенский собор возвели в начале XIX века, установили красивый кедровый иконостас. Затем соорудили колокольню в стиле классицизма, которая и сегодня остается самым высоким зданием в старом центре Перми.

Сегодня в соборе находится Пермская государственная художественная галерея. Поднимаешься по лестнице – и перед тобой тот самый, потрясающей красоты иконостас, оставшийся там, где был и всегда. Очень необычное впечатление!

Музей богат на произведения известных мастеров, здесь представлены работы Шишкина, Саврасова, Поленова, Куинджи, Левитана, Верещагина, Репина, Васнецова, Сурикова, Крамского, Айвазовского, живописцев XVI–XVII веков Италии, Фландрии, Франции.

Но самая большая гордость музея – храмовая деревянная скульптура, которой славится Пермский край. Я рассказывала однажды о необычных деревянных изображениях Николая Чудотворца (например, в Свято-Троицком монастыре в Чебоксарах), а Пермский край переполнен такой храмовой скульптурой. Православные объекты сохранили в себе языческие черты, оказало свое влияние и барокко.

Здесь в Прикамье трудно привыкали к иконам, привычнее было поклоняться деревянным идолам, и бороться с этим было бесполезно. Отсюда и распространение деревянных скульптур, которые церковь не запрещала.

Интересно, что и Спаситель, и Ангелы, и святые для коми-пермяков долгое время были «богами», которых одевали, обували, приносили им дары.

Коллекцию так и зовут – «пермские боги». Для православной традиции подобные представления абсолютно нетипичны, однако на Урале они нашли широкое распространение. По убеждению русских миссионеров, деревянные скульптуры помогли обратить в христианство языческие народы.



Пермские боги – Савеоф



Пермские боги – апостол Марк



Пермские боги – трубящий ангел



Пермские боги – Христос в темнице

Популярными были изображения Иисуса, Марии, архангелов, а также святого Стефана Пермского, который обратил народности Уральского края в христианство.

Одной из любимых пермяками тем было изображение «Христа в темнице», или Спаса полуночного, обычно эту

скульптуру помещали в церкви в некое подобие темницы – беседки из дерева.

В народе говорили, что скульптуры оживают по ночам, поэтому им надо нести дары – одежду, еду, задабривать. У них потрясающие лица, у каждого свое выражение, очень человеческое, с эмоциями. Вопреки всеобщему правилу не изображать бога много образов Господа Саваофа. А как прекрасен Никола Можайский с коми-пермяцкими чертами лица!

В деревне Габово, состоящей всего из восьми дворов, крестьянин Никон Кирьянов построил две часовни: в одной были иконы, в другой – деревянные скульптуры. Ни деревня, ни часовни до нашего времени не сохранились, остались легендой. По воспоминаниям в часовне со скульптурами были необычные цветные окна, через которые лился радужный свет, а у входящих туда создавалось по-детски радостное и праздничное настроение, словно войдя в двери, они попадали сразу в рай. В музее сохранено несколько скульптур из легендарной часовни, среди них страстной ангельский чин из 11 ангелов и херувимов.

Коллекция Пермской галереи насчитывает около 500 деревянных экспонатов, и это самое необычное и сильное впечатление от города.

* * *

От Соборной площади к реке Каме ведет монументальная лестница, только сразу к реке не попадешь, нужно спуститься по лестнице, пройти тоннелем под железнодорожными путями.

На набережной находится прогулочный смотровой «променад», называемый «балконом Перми» с видами на Каму. Здесь стоит ротонда, переехавшая с Соборной площади. В стороне находится декоративный мост Дружбы, на одной стороне которого в технике горячейковки и чеканки по металлу изображена Пермь, а рядом – очаровательная скульптура старичка-боровичка Лукьяна с мешком соли: сидит на бревнышке Лукьян в заштопанных штанах, с большими ушами и ступнями.

* * *

Дом пароходчика Мешкова (ул. Орджоникидзе, 11) называли «самым замечательным в архитектурном отношении зданием во всей Перми».

Здание, возведенное в 1885 году в стиле русского позднего

классицизма, было перестроено молодым архитектором Турчевичем под влиянием модерна. Ясный и четкий силуэт, интересная асимметрия из-за уклона мостовой, роскошная лепнина – красивый особняк строился так, чтобы быть лицом города для проплывающих на пароходах по Каме путешественников.



Старичок Лукьян



Дом Мешкова вблизи



Дом Грибушина



Детали дома Грибушина

* * *

Дом купца Грибушина (ул. Ленина, 13 а) построил для себя чайный и сахарный магнат, меценат, любитель музыки, почетный гражданин Перми и Кунгура Сергей Михайлович Грибушин. Перебравшись в 1906 году из Кунгура в Пермь, он перестроил особняк на свой вкус.

Этот дом стал одним из символов Перми и, по предположениям литературоведов, прообразом «дома с фигурами» в романе Пастернака «Доктор Живаго».

Здание создано в стиле живописного модерна и богато декорировано лепными деталями. Их автор – мастер-самоучка Петр Агафьин.

Любопытный момент: мастер украсил дом главной достопримечательностью – барельефами женских головок. Их более двадцати: одни – юные в венках из цветов, другие – в обрамлении тяжелых выющихся волос, третьи – в раме из созревших плодов.

Все эти аллегории, по легенде, относятся к одной и той же женщине – дочери хозяина дома. По ее фотографиям начиная с пятилетнего возраста и создавал мастер Агафьин все женские лица.

Дом Демидовых (ул. Ленина, 46) не случайно в числе самых красивых особняков города.

К знаменитому роду промышленников его хозяин имеет очень косвенное отношение. В 1885 году в Италии умер последний прямой потомок Демидовых, и его вдова Елена Петровна оказалась необычайно щедра к рабочим демидовских заводов и дальним родственникам, среди которых оказался и житель Перми Павел Павлович Демидов. Не знаю, как распорядились неожиданным подарком остальные, а вот Павел Петрович, как сказали бы сегодня, на полученные деньги «открыл бизнес»: построил два дома, открыл магазины, мебельный и зеркальный.



Второй дом Демидова



Деталь дома Демидова

Сегодня здесь работает кафе-пекарня, где подадут не только хлеб и круассаны, но и яичницу-шакшуку и другие блюда. Заведение рассказывает, что здесь не используют полуфабрикаты промышленного производства, выпечка изготовлена только из цельных продуктов: муки, молока, сливочного масла, сухофруктов и орехов.

Кухня от Дома Демидовых – это авторская переработка классических блюд европейской и русской кухни, десерты – полностью ручной работы.

Второй дом Демидовых стоит рядом, верхний деревянный этаж построен на первом каменном. Дом сильно уступает каменному соседу, но если присмотреться, здесь красивый резной орнамент.

* * *

На здании Главпочтамта (ул. Ленина, 28) можно увидеть отметку нулевого километра и указатель: 1300 верст до Москвы.

Основателем пермской почты считают назначенного Екатериной II в 1782 году наместника Евгения Кашкина. Первым почтмейстером стал отставной прапорщик Егор Герман, которого привели к присяге, выдали две кожаные сумы, печать и штампель.

А первый почтальон появился лишь в конце 1784 года. Несколько лет спустя городские власти приобрели для почтовой конторы каменное здание ценой 8 тысяч рублей, в то время в Перми было не больше двух десятков каменных домов, так что почта пользовалась большим уважением!

* * *



Соборная мечеть

Невероятное произведение архитектуры – Пермская соборная мечеть (ул. Осинская, 5).

Здание было построено в 1902–1903 годах по проекту архитектора А. И. Ожегова в стиле эклектики на деньги богатых купцов – получился архитектурный шедевр!

* * *

Особняк Токаревой на Пермской улице – небольшой резной теремок из сказки. Теремком его в городе и зовут.

Построенный в начале XX века теремок отреставрировали в 1985 году и сегодня здесь кафе коми-пермяцкой кухни. Называется кафе «Чöскыт Керку», в переводе с коми-пермяцкого – «Вкусный дом».



Резной теремок-особняк Токаревой



Деталь теремка-особняка Токаревой

Современный арт-объект в Перми – буквы, складывающие фразу «Счастье не за горами».

У него интересная история. Впервые арт-объект появился в 2005 году на выставке современного искусства в Московской области, через 4 года был установлен на набережной Камы. Надпись появлялась в отечественных сериалах и фильмах и даже мелькнула в клипе рэпера Канье Уэста, получив мировую известность. Ее не обошли вандалы, из-за чего в 2018 году пришлось полностью заменить буквы.

Сегодня фраза «Счастье не за горами» превратилась в новый символ города. Действительно, счастье рядом – еще чуть-чуть, и...

Монастыри и парки Перми

И хотя я рассказываю только о городе Перми, первым должна упомянуть Белогорский Свято-Николаевский монастырь на Белой горе в 70 км от города.

Его часто называют Уральским Афоном, и это одна из главных достопримечательностей Пермского края и всего Урала.

Белой эту гору прозвали оттого, что здесь долго не тает снег. И если вы найдете в интернете и посмотрите на зимние фотографии этого места, то удивитесь его красоте и соединению с природой.

В XVIII веке в этих местах находились старообрядческие скиты. В 1891 году в память о спасении цесаревича Николая от покушения в Японии на Белой горе установили большой крест

(более 10 метров в высоту). В народе его так и прозвали – «Царский».

18 июня 1893 года на Белой горе осветили место под строительство православного храма. Первый деревянный храм был полностью построен уже к концу зимы следующего года. Сразу же начали строить настоятельский и братский корпуса. При монастыре открыли школу для мальчиков-сирот. К 1917 году в ней обучили 25 человек грамоте, церковному пению и различным ремеслам.

Белогорский монастырь вел активную хозяйственную деятельность. Монахи занимались хлебопашеством, разводили скот, ловили рыбу, держали пчел. На балансе монастыря было 580 десятин земли, и монастырь имел приличные доходы.

16 ноября 1897 года деревянный храм полностью сгорел. В этом же 1897 году началось строительство каменного двухэтажного корпуса для старшей братии. Закладка нового каменного храма (Крестовоздвиженский собор) состоялась 24 июня 1902 года, строили его 15 лет, и новый храм вмещал 8 тысяч человек. Освящение храма происходило в июне 1917 года, на церемонии присутствовало около 30 тысяч человек.

Естественно, богатый монастырь привлек внимание новой власти. В 1918 году большевики замучили до полусмерти, а затем утопили в реке Каме наместника, архимандрита Варлаама. Подобную судьбу разделили и многие рядовые монахи Белогорского монастыря. В 1923 году Белогорский монастырь окончательно закрыли, отдали монастырские корпуса дому инвалидов.

В 1980 году снова случился пожар, сгорели даже купола собора. Восстановление монастыря началось в 1990 году, и сегодня это одно из главных православных мест Урала.

В монастырь можно приехать с экскурсией или своим ходом на автомобиле, в 40 км от него находится город Кунгур с интересными старыми домами, вторая главная достопримечательность края – кунгурская ледяная пещера, неподалеку камень Ермак и водопад Плакун. В середине лета в Кунгуре проводится фестиваль воздухоплавания.

* * *

Свято-Троицкий Стефанов мужской монастырь расположен вдали от центра, раньше это был заводской поселок, а позже город Мотовилиха. С 1940 по 1957 год Пермь называлась Молотов, а Мотовилиха – Молотово. И как не путали!

Сегодняшний монастырь – это, как принято говорить, новодел. Но смотрится при этом великолепно.

Главный монастырский храм – Троицкий собор, где при входе установлена скульптура Стефана Пермского. Здесь шикарный с архитектурной точки зрения братский корпус, который украсил бы центральную площадь многих городов.

* * *

Где монастырь – без рая и ангелов никак. Вот и парк, устроенный там, где речка Большая Мотовилиха впадает в Мотовилихинский пруд, носит название «Райский сад».

Так как родился парк в 1865 году на месте закрытого медеплавильного завода, его долго называли «Садом у старого завода». По другой версии он именовался «Ангельским садом».

В советское время парк носил имена Молотова и Свердлова, а в 1928 году здесь выступал Маяковский.

Откуда ангельское название? В 2008 году во время реконструкции парка и очистки пруда была обнаружена скульптура ангела. С ним старые названия и связали.

Во время реконструкции здесь появились декоративные мостики и ограждения, красивые фонари вдоль канала, установлена ротонда с колоннами и появился необычный памятник собаке-нюфаундленду.

С этим памятником в городе связывают две городские легенды. Первая рассказывает, что в пруду однажды тонул ребенок, а собака его спасла, вторая рассказывает о кинологе, которому во время прогулки в парке стало плохо с сердцем, и спасти мужчину, увы, не смогли. Памятник нюфаундленду вдова поставила на могиле, а в парке установили копию.

Местные жители называли каменную собаку Раймондой. Грустная псина сидит на аллее с видом на ротонду.

* * *

Монастырь Успения Пресвятой Богородицы в городе Перми (ул. Плеханова, 39) основан в центре города в 1875 году на средства купцов Григория и Федора Каменских. Закрыт в 1920 году, вновь открылся в 1995 году. Сегодня это небольшой женский монастырь с красивым каменным зданием храма Иоанна Богослова.

Богоявленский мужской монастырь (ул. 1-я Линия, почти напротив Стефанова монастыря, но на другом берегу Камы) – любимое место для тех, кто хочет отправиться за город, не уезжая при этом слишком далеко.

Его зеленые крыши и маковки возвышаются среди деревьев на берегу реки, за деревьями – пляж, и раньше была красивая лодочная станция, ныне разобранная.

Началось все в 1994 году, когда участок земли на берегу Камы, прямо напротив Свято-Троице-Стефанова мужского монастыря, был куплен под строительство загородного дома неким состоятельным человеком. Какое-то время велась разметка территории под будущий коттедж, но он так и не был построен. Бизнесмен, приобретший участок, был верующим человеком, купив землю, он узнал, что в районе собираются на еженедельные встречи баптисты, кришнаиты, индуисты, а ни одного православного храма поблизости нет. И он решил построить православный храм, который был впоследствии освящен в честь иконы Божией Матери Скоропослушницы.

А бизнесмен разорился, уехал в Москву и стал монахом. Вот такую историю рассказывают о создании монастыря!

25 марта 2004 года на заседании Священного Синода Русской Православной Церкви под председательством Святейшего патриарха Алексия было принято решение об открытии в городе Перми Пермского Богоявленского мужского монастыря в Верхней Курье, ставшего сегодня одним из любимых для жителей города.

Бахаревский Серафимо-Алексеевский Богородице-Казанский женский монастырь (ул. Пристанционная, 38) – излюбленное место для Крещенских купаний, отзываются о нем, как о тихом и благодатном.

Сквер под названием «Сказки Пушкина» (между зданиями 20 и 22 по улице Сибирской) я бы, может, и обошла вниманием, но с ним связана интересная история.

Сквер был основан 6 июня 1993 года – в день рождения поэта. В центре сквера стоит памятник А. С. Пушкину, а вокруг

полукругом расположены шесть плит, которые символизируют сюжеты из произведений поэта.

Первоначально ограждения были медными, и их постоянно воровали, что поделать, таковы реалии нашего времени! Поэтому их заменили на антивандальные, железобетонные. В центре сквера в 2013 году последними потомками Пушкина, Александром и Марией, была высажена липа в память о своем знаменитом предке.

Памятник в центре сквера «прожил» необычную жизнь. Он изготовлен в Москве в 1983 году и доставлен самолетом в Пермь для установки в городском парке имени Горького. Но возник вопрос – почему именно Пушкин в парке, посвященном Горькому? Памятник не установили, потом он куда-то пропал и обнаружился на задворках завода «Моторостроитель» под грудой фабричных отходов. Нашли и... снова забыли, чтобы через несколько лет найти на другом заводе, «Красный Октябрь». Дальше памятник еще немного «помучился», прежде чем его установили в 1993 году. И даже... постамент освятили.

* * *

Парк имени Горького – красивое и приятное место.

В 1804 году по инициативе пермского губернатора Карла Федоровича Модераха, прозванного «Великим Карлом», на южной границе города были созданы ров и вал для отведения талых и дождевых вод с окрестных полей в ручей Стикс и речку Данилиху. Названия-то какие!



На улицах Перми

Модерах протянул бульвар из четырех линий берез с широкой проездной дорогой в центре и аллеями для пешеходов по сторонам. «Никто из граждан при этом не был отягощен поборами, все было сделано средствами чисто экономическими» (из очерка А. Дмитриева 1889 года об истории губернского города Перми).

В 1824 году на южной стороне бульвара в створе улицы Оханская (ныне улица Газеты «Звезда») была построена ротонда по проекту губернского архитектора И. И. Свиезева специально к приезду императора Александра I. Здесь и состоялась встреча императора с пермяками 30 сентября 1824 года.

Парк стал излюбленным местом для гуляний, впоследствии здесь проходили митинги, а сегодня он превратился в не менее прекрасное место для прогулок и катания на аттракционах с одной особенностью: все его постройки, от касс до павильонов, выдержаны в духе разных эпох и архитектурных стилей: от «Дикого Запада» до европейского фахверка (с бельгийскими вафлями), «Биг Бена» и так далее. Тут вам и восточная витиеватость, и старинное поместье, и башенки, и испанские чурросы в лавке дают!

**Там Чудь таится под землей
(пермские легенды)**

Речка Акунька – это река Стикс. Я уже упоминала название

этой речки-ручейка, которая течет, как положено Стиксу, через кладбище. Название пермская речка получила еще в XVIII веке в честь одноименной реки из древнегреческой мифологии, так как отделяла город от основанного в то время Егошихинского кладбища и условно разделяла мир живых и мир мертвых.

До этого речка называлась очень мило – Акунька.

* * *

На Егошихинском кладбище находится «Могила проклятой дочери», о которой ходит много легенд.

Одна из них рассказывает, что у некой женщины был взрослый сын. А дальше история похлеще бразильских сериалов: мать соблазнила сына, тот, осознав глубину падения, бежал в другой город, а женщина родила дочь и умерла при родах. Вернувшийся мужчина познакомился с красивой девушкой, безумно влюбился, женился, но при родах и эта женщина умерла. Прошло несколько лет, и мужчина узнал всю правду об умершей жене.

Дочке его к тому времени было 6 лет, но это не помешало отцу в ужасе выгнать девочку на улицу, где она и умерла от пневмонии. По другой версии отец убил девочку.

Неудивительно, что много историй гуляет вокруг могилы – надгробие само по себе могло стать кадром из фильма ужасов. Оно похоже на крышку канализационного люка с изображением лица, искореженного ужасом, вокруг которого скользит змея, кусающая себя за хвост. На надгробии надпись: «Пермского исправника Девеллия дочь Таисия от роду 6 лет 11 месяцев скончалась в январе 1807 года».

По легенде отец сам заказал такое надгробие, установив его прямо на пешеходной дорожке, чтобы прохожие топтали ногами тело его дочери. Змея, кусающая свой хвост, означала вечность этого проклятия. Когда ноги людей сотрут изображение надгробия, тогда и проклятье спадет.

Увы, этого уже не произойдет, надгробие с могилы девочки было изъято сотрудниками областного краеведческого музея еще в прошлом веке, когда приняли решение убрать кладбище из городской черты. Долгое время пугающий экспонат валялся на музейных складах, а позже был включен в экспозицию чугунного литья на Диораме. Там и находится по сей день. А для Егошихинского кладбища изготовили копию.

* * *

Немало легенд ходит вокруг старинного особняка, похожего на средневековый замок.

Раньше на месте главного корпуса сельхозакадемии располагался дом потомственного дворянина Елисея Чадина, известного своей скупостью. Когда огромный особняк уже был отстроен, Чадин, прогуливаясь по кладбищу, решил в очередной раз сэкономить на стройматериалах – и притащил в свой дом чугунные надгробия, которые и были впоследствии использованы в отделке дома. Из них в доме сложили печь.

Согласно легенде, Чадин пригласил в свой особняк на именины всех высокопоставленных людей города. В разгар веселья, когда с именинного пирога сняли покрывало, на угощении отчетливо проступили череп и кости! Гости сбежали, а хозяин от переживаний тут же и скончался. В городе заговорили о «Доме с кикиморой», якобы при его жизни он водил с ней дружбу, вот кикимора и пошутила, а потом и забрала хозяина дома.

После большого пожара в 1842 году, когда сгорел практически весь центр, дом Чадина уцелел. Говорили, что в окнах видели кикимору, которая отгоняла пламя. Дом приобрел такую славу, что его пришлось разрушить, и в 1887 году на его месте была построена Мариинская женская гимназия.

Много ли надо барышням? Конечно, появились рассказы об отблеске пламени и странной фигуре. Сейчас здесь сельхозакадемия, но кикимора все еще бродит, если верить студентам!

* * *

Рассказывают, что под городом проложены подземные ходы, созданные лет 200 назад для перевозки грузов. Высота сводов позволяла проехать лошади с повозкой, а ходы ведут от купеческих домов к набережной.

Только зачем купцам перевозить грузы под землей?

Есть версия, что ходы устроили контрабандисты для перевозки нелегального леса и пушнины. В одном из подвалов по улице Пермская (Кирова) была обнаружена старинная лодка, так что появилась и новая версия – не ходы это были, а каналы!

Говорят также, что в этих ходах спрятала свои сокровища Чудь – живущие под землей не то люди, не то духи. И Чудь еще здесь, прячется в темноте и добром свои сокровища не отдаст.

* * *

Говорят, что пермские диггеры обнаружили ход, ведущий от набережной в сторону художественной галереи. При несчастном случае одному из них оторвало ногу, товарищи рассказывали о жутких звуках и рычании, пока они пытались вытащить парня. Так родилась легенда о подземном капище Чернобога.

* * *

В доме Мешкова слышны детский плач и женские стоны. По легенде купец Николай Мешков был большим любителем женщин, и к нему часто приходили тайные гости, а потом подбрасывали на крыльцо младенцев. Теперь в старинном особняке слышен плач безутешных матерей и их детей.

* * *

В бывшем архиерейском комплексе, где сегодня находится художественная галерея, а еще и зоопарк и акватеррариум (зоопарк маленький, но приятный), бродят призраки, сторожа рассказывают о них в красках.

* * *

Одно из главных туристических мест Перми – кунгурская ледяная пещера. Рассказывают, что в озере Девичьих слез в гроте Длинном когда-то утонула девушка. В середине XVIII века в Кунгуре возлюбленный оставил ее ради более обеспеченной невесты. Тогда девушка принесла клятву, что никогда больше не полюбит.

Спустя год за красавицей стал ухаживать приезжий юноша, сердце оттаяло, но нарушить клятву она боялась. Тогда пара решила обвенчаться не на земле, а под землей. Во время церемонии в пещере, когда невеста стала надевать на палец жениха кольцо, он превратился в уродливого старца. Подаренные им ранее драгоценности обернулись ледышками.

Оказалось, жених был пещерным духом. С горя девушка утопилась в подземном озере. Посетители иногда слышат тихий плач, идущий со дна озера, и озеро получило свое название благодаря легенде.

* * *

Название другого озера пугает: Адово озеро расположено в Гайнском районе, оно считается одним из красивейших мест края, хотя добраться сюда непросто.

Почему Адово? Говорят, что водоем, имеющий форму человеческого лица (и как разглядели?), создан нечистой силой. На дне озера лежат сокровища, но кто б ни попытался их отыскать, обязательно утонет.

А еще в Адовом озере живет местное Несси, неизвестное науке существо, переворачивающее лодки и убивающее домашних животных.

В этих суровых и прекрасных краях много историй о богатырях. Здесь сохранились обычаи поминать Чудь, которая никуда не делась, просто спряталась. И предметы пермского звериного стиля, которые хранятся в музеях Прикамья, называют «чудскими образками» – они изображают древних языческих божеств, объединяющих звериные и антропоморфные черты.

* * *

Здание, где сейчас располагается ТЮЗ, раньше принадлежало чете Любимовых. Елизавета Любимова рано осталась вдовой, во время революции ее выселили из собственного особняка, и женщина умерла от голода. Теперь бродит ее призрак по коридорам театра, иногда сам включается и выключается свет, пропадают платья актрис, ощущается чье-то присутствие.

* * *

Башня смерти – так прозвали дом с башней, аналоги которого можно встретить в Чебоксарах, Ярославле и в других городах, только страшных историй о них не рассказывают.

Несмотря на то, что здание было построено в 50-х годах, по городской легенде в 1917 году с крыши башни сбросился большевик, не выдержав пыток царского режима. Еще говорят о том, что место проклято, потому что раньше здесь было кладбище, много и других историй. Не хотелось бы мне жить в доме с таким прозвищем!

Ну, и хватит страшилок (а их в Перми много!), пора поговорить о приятном – о пермской кухне, которая стоит знакомства.

ГДЕ ЖИТЬ

В Перми множество современных отелей на все вкусы и кошельки, среди них:

* * *

AurA City Hotel, 4* (ул. Монастырская, 23 б)

Центр, но при этом у набережной, прямо напротив входа в зоопарк и музея-собора, тихое, приятное место и наш пермский выбор.

* * *

Прикамье, 3* (Комсомольский проспект, 27)

Самый центральный отель, откуда и уходят все туристические маршруты.

* * *

Гранд-отель «Пермь», 5* (Петропавловская, 55)

С хорошими отзывами, единственный 5-звездочный отель в городе, хотя взыскательные туристы дают более высокие оценки 4-звездочным **Holiday Perm** (бульвар Гагарина, 65 а) и **Four Elements** (ул. Мира, 45 б).

Пермская кухня: пель-нянь для гурмана

Традиционная пермская, вернее, коми-пермяцкая, кухня не менее интересна, чем вятская, у них много общего.

Здесь я, наконец, узнала, что загадочные «пучки», с которыми на Вятке делали по весне окрошку, это... ремень, который очень похож по внешнему виду на опасный ядовитый борщевик. Любители классического английского детектива знают, что нет ничего лучше для убийства, чем положить в пирог борщевик вместо ревеня и сослаться на плохое зрение. Так что я лучше без окрошки из пучков!

Главный специалитет пермской кухни, известный сегодня далеко за пределами края, – это посикунчики, маленькие жареные пирожки, похожие на чебуреки, но размером чуть больше вареника.

Традиционно посикунчики готовят с мясным фаршем, но бывают и другие начинки, из капусты, картошки, редьки или

репы.

Считается, что юморное название связано с тем, что надкусываешь пирожок (тут главное не обжечься, он должен быть с пылу с жару) – из него брызжет сок, то есть пирожок, простите, «сикает»!

Но говорят, что это уже из народа пошло, на самом деле все куда приличнее: мясо для пирожков в давние времена «секли», как и на соседней Вятке, и в более дальней Нижегородчине, тяткой, как капусту на засолку. Впервые увидев тятку, да еще и с деревянным корытцем, я даже не представляла, что это за богатырская секира. Оказалось, вполне себе мирный инструмент. Им и секли мясо, и пирожки, соответственно, назвали посЕкунчики. Но прижилось народное название.

К посикунчикам надо обязательно брать соус, который называется «макало» от слова «макать». Традиционное макало – это уксус, горчица и соль, горчичная вода, закуска из хрена по типу хренодера, иногда делают кефир с чесноком.

* * *

Пермяки уверяют, что пельмени родились именно здесь. И так же, как в случае с суточными щами, надо сказать спасибо ямщикам.

В XVII веке санные обозы перевозили хлебные запасы (рожь, овес и т. д.) из поморских уездов в Сибирь, на «государевой дороге» на расстоянии 40 верст от ближайших поселений были устроены перевалочные пункты Часовня и Казарма, где не было ни трактиров, ни постоянных дворов, лишь избы с печью. На этих стоянках ямщики отдыхали и меняли лошадей, конечно, надо было что-то есть. В зимнее время даже вареное мясо и хлеб промерзали настолько, что невозможно было разрезать, а ждать, пока все разморозится само, время не позволяло.

И вот на северо-западе местности, где расположен сегодня Коми-Пермяцкий округ, решили использовать в такой ситуации традиционные русские ушки – изделия из лапшового теста, начиненные обычно грибами и луком. Их «модифицировали» – сделали сытнее, используя мясо в начинке. Готовились они быстро, отвари в горячей воде и ешь, печи в избах на стоянках к этому были вполне приспособлены. Вот так, говорят, и родились пельмени, сначала пришедшие с коми-пермяцких земель в Сибирь, а затем ставшие одним из самых известных русских блюд.

«Пель-нянь» – заимствованное из языка коми выражение

«хлебное ухо». Пельмени готовят не только с мясом, но и с квашеной капустой, с грибами и даже с репой.

* * *

Здесь всегда ели рыбу, благо рек достаточно, с рыбой готовили «галки» – клецки из рыбного фарша с луком, крахмалом и приправами, которые едят и холодными, и горячими, есть и такое блюдо, как голубцы по-пермски – рыбный фарш, капуста, отварной рис обжариваются колбасками и затем запекаются в томатном соусе.

* * *

Омлет по-пермски готовят с кубиками обжаренной картошки, как и на соседней Вятке, варят кашу из пистов (или пистиков) – то же самое, что песты в вятской кухне, побеги молодого хвоща, из них делают начинку для пирожков (стебли тщательно промывают в проточной воде, затем мелко рубят, смешивают с измельченным яйцом и подсаливают) и варят каши.

Каша, суп, пельмени, пироги с пистиками отличаются необычным вкусом и полезными свойствами. В Кудымкаре проходят фестивали блюд из пистика под девизом «Пистик да пикан – лучше нет еды нам!»

* * *

Пермские наливные шанежки (мы помним из вятской кухни, что наливное тесто наливают в сковороду, как оладьи) зовут именно так, уменьшительно-тепло, а ни в коем случае не шаньги. Они напоминают ватрушки, только начинка не вкладывается внутрь, а намазывается сверху.

* * *

Очень теплое слово для коми-пермяка – нянь – хлеб. Это не только основной продукт питания, но и символ богатства и счастья. А еще это одно из основных ритуальных блюд: свадьба и похороны, крестины и новоселье, христианские праздники и языческие обряды всегда сопровождались приготовлением

рыбного пирога – чери-нянь, пельменей – пель-нянь, караяя – чёпан. Хлебом встречают долгожданного гостя, хлеб дают с собой в дорогу как лучший гостинец.

* * *

Мясо и рыба всегда были основными продуктами питания, а блюда из различных ягод (брусника, клюква, морошка, черника, голубика, малина, жимолость, рябина) украшали стол круглый год. Здесь популярна охота, и сегодня с удовольствием угощают дичью: мясом глухаря, рябчика, тетерева, зайца, кабана, лося, медведя.

* * *

Очень вкусны и полезны паренки, которые готовят и на Вятке – блюда из традиционных овощей: моркови, репы и брюквы, которые парят (отсюда и их название) в русской печи с добавлением сахара.

Одним из атрибутов традиционного коми-пермяцкого стола являются блюда из грибов: соленые рыжики и грузди, маринованные грибы, икра из сухих грибов, пельмени.

* * *

Кисель из ягод – один из любимейших напитков коми-пермяков, здесь всегда варили и овсяный, гороховый, молочный, а также шёма-кисель – кисель на квасной закваске с мукой или крахмалом. Крахмал обязателен для киселей, также он используется при приготовлении соусов, пудингов, делает бисквитное тесто пластичным, а песочное – рассыпчатым. Прекрасно дополняет ягоды в сладких пирогах кукурузный крахмал, начинка с ним получится нежнее.

Обилие начинки и тонкое тесто – одна из особенностей пермской кухни, ягоды здесь всегда было найти легче, чем муку для теста.

На Масленицу готовили колобки – небольшие кусочки пресного теста, обжаренные в масле.

В повседневном питании большая роль отводилась кашам, которые варили из крупы, чаще всего ячневой, а также из гороха. Из воды и муки делали затируху, большое место отводилось

супам «шyd» – или постным, или на мясном бульоне.

* * *

Пермская кухня пахнет лесными грибами, любит сочетания дичи с мочеными ягодами, использует плотный, тянущийся за ложкой уральский мед.

А застольные традиции очень напоминают купеческие «понуды».

Пришедших в дом никогда не приглашали сразу за стол – перед этим им предлагали традиционный напиток ырöш (овсяный квас) или сур (вроде пива).

По правилам приличия гость должен несколько раз отказаться, сопроводив отказ фразой «Да ог ме ю!» («Да не буду я пить!»), а после более настойчивого предложения принять напиток. И это еще не все: прежде чем пригубить питье, гость обязательно должен подуть на поверхность!

И лишь когда все напились, хозяйка приглашает к столу.

ГДЕ ЕСТЬ

Кафе «Пермская кухня» (ул. Газеты «Звезда», 75)

Заведение, взявшее за основу принципы «slow food» – медленной еды, с коллекцией традиционной утвари из деревень, блюдами пермской кухни – даже пистики можно попробовать. Ресторан был основан автором вышедшей в СССР книги о пермской кухне Сергеем Субботиным. Здесь подадут «Камское море в няне», холодец из лесных грибов, сугудай из форели в звездочном маринаде с майонезом из укропа, язычки кроликов в домашней сметане и, конечно, «пель-няни» и посикунчики.

* * *

«Чöськыт Керку» – «Вкусный дом» (ул. Пермская, 67)

В меню грибная икра по-косьмински, жаркое с оленинной, несколько видов пельменей, тушеная лосятина с можжевельником и брусничкой, борщ с... борщевиком и полбой (искренне надеюсь, что они все же имеют в виду ревень!), толченый суп из пиканов, кундюмы с лесными грибами и сечкой в молочном соусе, несколько видов посикунчиков и многое другое.

«Строгановская вотчина» (ул. Ленина, 58)

Предлагает дегустационные сеты прикамской кухни для групп от 10 до 50 человек, чаепития в русском стиле, а в меню – настойки, сбитни, посЕкунчики, которые здесь называют правильно, с буквой «е» вместо «и», а также винегреты, пельмени с квашеной капустой и домашним салом, грибовница из белых грибов, печень кролика с соленой манной кашей и грибным соусом, моченая брусника и многое другое.

* * *

Семейный ресторан «Компот» (ул. Сибирская, 47 а)

Мой личный выбор. Каждая кабинка этого заведения стилизована под комнату в квартире, с торшерами, диванчиками, фотографиями на стенах, а еще вкуснейшими пельменями, винегретами и оливье в стилизованной подаче – тут будут и баночки, и граненые стаканы, в общем – рекомендую!

Все остальное – как в любом другом большом городе, от чешской до итальянской, от грузинской до азиатской кухни, любой найдет здесь заведение на свой вкус.

15 рецептов пермской кухни

1. КРЕМ-СУП ИЗ СНЫТИ

Ингредиенты:

Сныть – 480 г

Шпинат – 240 г

Лук репчатый – 80 г

Масло сливочное – 40 г

Сливки – 300 мл

Бульон мясной – 300 мл

Соль, перец – по вкусу

Молодые побеги сныти и листья шпината припускаем в небольшом количестве воды.

Лук шинкуем и пассеруем на сливочном масле. Измельчаем блендером припущенные сныть, шпинат, пассерованный лук, добавляем сливки, бульон, варим до готовности трав. Солим, перчим. Подаем горячим.

2. ПИСТИКОВАЯ КАША

Ингредиенты:

Молоко – 180 мл

Яйцо – 1–2 шт.

Пистики – молодые хвощи – 10 г

Соль – по вкусу

Молоко, яйцо, измельченные пистики солим, перемешиваем и ставим в духовку. Крышкой не закрываем – должна появиться легкая корочка.

Подается и горячей, и холодной.

3. ЛИСИЧКИ В ПИВНОМ КЛЯРЕ

Закуска

Ингредиенты: (для 2 человек)

Лисички – 140 г

Для кляра:

Пиво – 100 мл

Мука – 160 г

Яйцо – 1 шт.

Масло растительн – достаточное для фритюра количество

Травки – по вкусу

Соль и чуть-чуть сахара

Готовим кляр: смешиваем пиво с мукой, тщательно, чтобы не было комочков, вбиваем яйцо и размешиваем до однородности. Подсаливаем слегка и добавляем травы (можно готовую смесь сушеных травок) и маленькую щепотку сахара.

Лисички очищаем, тщательно моем, обсушиваем, обваливаем в кляре и жарим в сковороде во фритюре: в большом количестве растительного масла, так чтобы покрывало обваленные кусочки.

4. ИКРА ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ

(из рецептов Сергея Субботина, автора советской кулинарной книги о пермской кухне)

Ингредиенты:

Помидоры – 6 шт.

Сладкие перцы – 2–3 шт.

Растительное масло – 2 ст. ложки

Чеснок – 2 дольки

Соль – по вкусу

Зелень (укроп, петрушка, зеленый лук) для посыпки
сверху

Помидоры, перец промываем, удаляем семена и вместе с чесноком пропускаем через мясорубку.

В подготовленную массу добавляем растительное масло, соль и все хорошо перемешиваем. При подаче посыпаем зеленью.

**5. ГОРЧИЧНЫЙ СОУС ДЛЯ ПОСИКУНЧИКОВ, А ТАКЖЕ ДЛЯ
ЗАПРАВКИ РЫБЫ И ВИНЕГРЕТОВ**

Ингредиенты:(на 1 кг соуса)

Растительное масло – 1 стакан

Яичные желтки – 3 шт.

Готовая горчица – 50 г

Уксус (3 %) – 2,5 стакана

Сахар – 2 ст. ложки

Соль и перец – по вкусу

Столовую горчицу и сырые желтки растираем с солью и сахаром. При непрерывном помешивании тонкой струей вливаем масло и взбиваем до однородности миксером. Затем разводим уксусом, солим. Перчим, перемешиваем.

**6. СОУС ИЗ ХРЕНА И ПОМИДОРОВ ДЛЯ ПОСИКУНЧИКОВ
И ПЕЛЬМЕНЕЙ**

Ингредиенты:

Свжий хрен – 150 г

Чеснок – 150 г

Свежие помидоры – 1 кг

Соль – по вкусу

Хрен очищаем, промываем, и, рыдая от пощипывания глаз,

пропускаем через мясорубку вместе с очищенным чесноком и помидорами. Перемешиваем и солим по вкусу.

7. СОЛЯНКА ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ

Второе блюдо

Ингредиенты:

Грибы белые – 65 г

Подосиновики – 130 г

Подберезовики – 130 г

Рыжики – 70 г

Лисички – 120 г

Лук репчатый – 140 г

Лук-порей – 35 г

Огурцы соленые – 160 г

Черные оливки без косточек – 40 г

Свежие помидоры – 220 г

Масло сливочное – 20 г

Масло растительное – 70 мл

Сахар – 10 г

Специи: можжевельная ягода, розмарин, смесь перцев, лавровый лист

Сметана для подачи

В сковороде разогреваем смесь растительного и сливочного масел и обжариваем нарезанные небольшими кусочками лук-порей и репчатый лук в течение 2–3 минут на среднем огне.

Грибы нарезаем кусочками или пластинами. Выкладываем грибы в сковороду к луку и обжариваем в течение еще 4–5 минут, помешивая.

Огурцы мелко нарезаем или натираем на крупной терке, присыпаем сахаром.

Добавляем в сковороду огурцы и нарезанные дольками помидоры, перемешиваем.

Накрываем сковороду крышкой и томим содержимое на минимальном огне 5 минут, периодически помешивая.

Доводим до кипения воду в кастрюльке, выкладываем содержимое.

С консервированных оливок сливаем жидкость и добавляем их в кастрюлю вместе с лавровым листом и остальными травами.

Солим и варим еще 5 минут. Снимаем с огня и даем готовой солянке настояться 20–30 минут.

Подаем со сметаной. По желанию можно положить в тарелку тоненькую дольку лимона при подаче.

8. ПРОСТЕЙШИЙ РЕЦЕПТ ПОСИКУНЧИКОВ

Пирожки

Ингредиенты:

Для теста:

Сливочное масло – 1 ст. ложка

Подсолнечное масло – 1 ст. ложка

Теплая вода – 400 мл

Мука – 3 стакана

Яйцо – 1 шт.

Соль – щепотка

Немного растительного масла для смазки

Мясо пропускаем через мясорубку на фарш, добавляем нашинкованный лук, солим и перчим. Вливаем теплую воду и перемешиваем.

Замешиваем тесто: воду, два вида масла, яйцо, муку, соль, вымешиваем, пока тесто не станет мягким и эластичным.

Муку добавляем в последнюю очередь, постепенно, следим, может быть, ее надо чуть добавить.

Для начинки:

Телятина или свинина – 600 г

Теплая вода – 200 мл

Лук – 4 шт.

Яйцо – 1 шт.

Немного зеленого лука.

Соль, перец – по вкусу

Из теста делаем шарики диаметром 5 см, раскатываем скалкой в плоские кружочки, промазываем растительным маслом.

В каждый кусочек теста кладем крохотный кусочек сливочного масла и ложку фарша, защипываем тесто в виде вареника.

В сковороде раскаливаем смесь растительного и сливочного масла, обжариваем как чебуреки, до золотистой корочки.

Подаются сразу, горячими, иначе не будет того самого «сикания» горячего бульона! Макаем в соус.

Это круглые шарики теста с начинкой внутри, которые слеплены воедино как соты. Представляете себе сдобную булочку-ромашку? Вот так же выглядит и разборник.

Начинка обычно сладкая: варенье, джем, ягоды. Некоторые кладут и мясо, и рыбу и творог, но тогда будет не ромашка, а цветок из маленьких расстегайчиков.

Ингредиенты:

Молоко – 250 мл

Мука – 300 г

Варенье – 200 г (яблочное, смородиновое, сливовое – любое по вкусу)

Соль – 1/2 ч. ложки

Сахар – 1 ст. ложка

Растительное масло – 4 ст. ложки: 2 в тесто, 2 для смазывания пирога

Сливочное масло – 30 г

Дрожжи – 10 г

В теплое молоко высыпаем сахар и соль, затем дрожжи, перемешиваем, вливаем 2 ст. ложки растительного масла, всыпаем 2 ст. ложки муки, замешиваем до однородной массы. Оставляем на 20 минут.

Затем добавляем просеянную муку, замешиваем тесто и оставляем на расстойку на час.

Делим тесто на одинаковые кусочки, так, чтоб получилась ромашка. 1 кусочек в серединке, от него лепестки – другие кусочки.

Из указанного количества ингредиентов получится примерно 20 одинаковых кусочков.

Каждый раскатываем, кладем в центр варенье и собираем концы теста в узелок. Как мешочек.

Обмакиваем в растопленную смесь сливочного и растительного масла. Выкладываем в форму для выпечки, собирая ромашку. Оставляем подойти минут на 15–20.

Разогреваем духовку до 180 °С, печем 40 минут, проверяя зубочисткой.

При подаче, как шарлотка, переворачивается на блюдо. Каждый отламывает лепесток с вареньем внутри.

Для красоты можно посыпать сахарной пудрой.

Такие пироги подавались на святочных гаданиях, гостю мог попасться лепесток без варенья, только лишь из теста, или медная

монетка – эти два варианта и были лучшим результатом гадания, символизировали жизнь в достатке. А вот если попался лепесток – пирожок с перцем или солью, то год принесет слезы и грусть.

Мясо или варенье ничего плохого не предвещали, год должен был быть обычный, неплохой.

10. МОРКОВНАЯ ПАРЕНКА

Современный вариант

Десерт

Ингредиенты:

Морковь – 500 г

Сахар – 1/2 стакана

Ванилин – 1/2 ч. ложки

Орехи грецкие дробленые – 2 ст. ложки

Очищенную морковь отвариваем под крышкой на слабом огне в течение 20 минут. Заливаем холодной водой, остужаем, сливаем воду и даем подсохнуть. Противень застилаем пергаментом, посыпаем сахаром, выкладываем ломтики моркови, сверху присыпаем сахаром, смешанным с ванилином и орехами.

Дальше все вялится на слабом огне (70 °С) в течение 5 часов. Лакомство едят и горячим, и холодным, хранят в герметичной посуде в темном месте.

Если готовить без орехов, то такую морковь можно использовать для компотов.

Вместо орехов можно также посыпать рубленой мятой.

11. ОВСЯНЫЙ КВАС

Десерт

В деревне до сих пор ни один праздник не проходит без кваса. Иногда его наливают в кастрюлю и подают по кругу пришедшим гостям.

Современный квас делают с изюмом, с карамельными конфетками, добавляют пряники.

Чтобы сделать овсяный квас по старинному рецепту, посуду наполняют наполовину теплой водой, замешивают в ней немного

овсяной муки и солода. Ставят в печь, постоянно помешивая, чтобы не дать закипеть. Часа через два жидкость станет красноватой, тогда посуду вынимают из печи, снимают корочку (ее давали детям как лакомство), а жидкость разводят горячей кипяченой водой, затем остужают и процеживают.

То, что получилось, на Вятке и в Коми-Пермяцком округе называют преснухой. Добавляют в преснуху сушеную малину и убирают емкость на 3 дня в прохладное место.

12. КЛЮКВЕННЫЙ КИСЕЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ

Ингредиенты:

Клюква свежая – 55 г

Сахар – 500 г

Крахмал – 200 г

Любое варенье – 100 г

Клюкву основательно перетираем на сите, полученный сок отжимаем и процеживаем, жмых заливаем горячей водой из расчета 1 часть жмыха к 5 частям воды, варим на слабом огне, не давая сильно закипеть в течение 15 минут. Затем процеживаем.

В полученный отвар добавляем сахар, снова доводим до кипения, и как только начнет закипать, постепенно добавляем разведенный в холодной воде крахмал. Все время помешиваем и варим еще минут 8–10. Примерно за 2–3 минуты до окончания вливаем сок.

Затем берем формы, смачиваем их водой и посыпаем сахаром, чтобы пристал к стенкам и доньшку.

Вливаем кисель в формы и оставляем охлаждаться.

При подаче добавляем в каждую форму немного любого варенья по вкусу.

Украшаем свежей клюквой.

Такой кисель можно взбить с сахаром, сметаной и творогом (на количество указанных в начале ингредиентов берется 200 г творога, 70 г сахара и 100 г сметаны). Все вместе смешиваем, взбиваем в миксере, добавляем 200 мл воды с растворенным в ней пакетиком желатина. Снова все взбиваем, разливаем по формам и отправляем на холод.

13. ПИРОГ С ЗЕМЛЯНИКОЙ И РЕВЕНЕМ

Почувствуйте себя героиней Агаты Кристи!

Ингредиенты:

Пшеничная мука – 180 г

Сахар – 120 г

Сливочное масло – 100 г

Яйцо – 2 шт.

Молоко – 3 ст. ложки

Ванильный сахар – 1 ч. ложка

Разрыхлитель – 1 ч. ложка

Соль – щепотка

Ревень – 200 г

Земляника – 200 г

Яйца, мягкое сливочное масло, сахар и ванильный сахар смешиваем и взбиваем в пышную пену миксером.

Муку просеиваем и смешиваем с разрыхлителем.

Вливаем молоко, взбиваем так, чтобы не осталось комочков.

Добавляем в яичную смесь, подсаживаем и снова все смешиваем до однородности.

Пока тесто настаивается, берем 200 г стеблей ревеня, промытого, почищенного (верхний слой тоненько снимаем) и нарезанного средними кусочками, и 200 г земляники (очищенной от хвостиков).

Форму для запекания смазываем сливочным маслом, выкладываем тесто, разравниваем.

Выкладываем сверху смешанные ревень и землянику.

Выпекаем полчаса в духовке, разогретой до 180 °С.

14. ВАРЕНЬЕ ИЗ РЕВЕНЯ

Ингредиенты:

Ревень – 1 кг

Сахар – 1 кг

Ревень промываем, очищаем от верхней кожицы-пленок, нарезаем мелкими кусочками.

Засыпаем сахар, накрываем посуду полотенцем и оставляем в прохладном месте на сутки.

Через день ставим на огонь, доводим до кипения и варим полчаса до готовности.

Говорят, что варенье из ревеня приобретает яркий красный цвет, но тогда и ревень надо брать красный. Из зеленого он будет зеленым, даже чуть болотным, с желтинкой. Вкус напоминает яблочное варенье, но с ноткой терпкости.

15. ВАРЕНЬЕ ИЗ РЕВЕНЯ И ЯБЛОК

Ингредиенты:

Ревень – 1 кг

Яблоки – 0,5 кг

Сахар – 1,5 кг

Вода – 1 стакан

Лимонный сок – 1 ч. ложка

Промываем ревень, очищаем, режем кубиками. Так же кубиками режем яблоки, очищенные от кожуры, с удаленной сердцевинкой.

Выкладываем все в кастрюлю, засыпаем сахаром и варим, доведя до кипения, на среднем огне примерно полчаса.

Остужаем, добавляем воду и лимонный сок, варим еще полчаса на слабом огне.



Глава 7

Ярославль: город с физиономией

Поговоримте собственно о наружности Ярославля. Он мне очень нравится. Город белокаменный, веселый, красивый, с садами, с старинными прекрасными церквами, башнями и воротами; город с физиономией. Калуга не имеет никакой физиономии или физиономию чисто казенную, Симбирск тоже почти, но Ярославль носит на каждом шагу следы древности, прежнего значения, прежней исторической жизни.



Медведь в судьбе города



Так случилось, что Ярославль при первом знакомстве не понравился, что больше всех удивило сына, который проникся городом и заявил, что мы там ничего не поняли. Но трудно было понять, если все места в отелях были раскуплены, и остановился ты далеко от центра, да еще на майские праздники снег пошел. Видимо, и мы не пришли к Ярославлю, потому что главный сюрприз он приберег напоследок: ну кто бы сказал раньше, что в городе два вокзала!

Не найдя своего поезда на табло, я отправилась к окошечку информации, чтобы узнать, что поезд-то есть, только с другого вокзала, а учитывая, что сегодня 9 Мая и все перекрыто по случаю парада, мы туда вряд ли доберемся вовремя. Успокаивало слегка, что не одни мы оказались невеждами, человек десять бежали по вокзалу, пытаясь понять, почему нет нужного поезда.

В общем, город намекал, как мог:

– А может, задержитесь? Рассмотрите получше? Что уж так, безапелляционно, не понравился – и все тут.

Не поддались, сдали билет и тут же купили новый, благо с этого вокзала поезда в Москву ходили не менее часто.

Но действительно, не рассмотрели. Значит, надо знакомиться

Древнейшее поселение на территории Ярославля возникло в середине I тысячелетия до нашей эры, в эпоху раннего железного века, что подтвердили археологические раскопки. Это Медведицкое городище, расположенное на высоком мысу у выхода к реке Которосли Медведицкого оврага.

Княжил на этих землях Ярослав Мудрый, князь Ростовский, которому нужно было защищать свои земли, для чего и была заложена крепость возле Которосли. «Во области же сей, не на мнозе пути от града Ростова... лежаще некое место, на нем же последи создася славный град Ярославль... И се бысть селище, рекомое Медвежий угол...»

«Сказание о построении града Ярославля» рассказывает о тех местах: «И сие место бысть зело пусто: зане высокая дресева растуща, да травяны пажити точию обретахуся. Человек же обители единой бысть. И се бысть селище, рекомое Медвежий угол, в нем же насельницы человецы, поганяя веры языцы, зли суще».

«Человецами» этими был народ меря. Они поклонялись природе и животным, занимались скотоводством, а заодно грабили торговые суда, проходившие мимо по рекам, что постоянно лишало князя доходов: купцы, потерявшие товар, не платили налог за проход через его земли. Непорядок! И князь со своей дружиной отправился в «медвежий угол» разобраться в ситуации.

Прибыв первый раз, Ярослав хотел договориться с местным племенем, предложив язычникам креститься и платить дань. Уговоры не подействовали, пришлось князю ехать второй раз уже с духовенством, чтобы силой крестить разбойников. Но и разбойники подготовились. Веруя в бога Велеса, который по преданиям обращался в медведя, они натравили на князя медведицу в надежде, что Велес защитит их от перемен. В схватке Ярослав зарубил медведицу секирой и привел местное племя в ужас, ведь на их глазах только что был повержен бог. Теперь можно было не только дань собирать, и Ярослав заложил новый город, назвав его своим именем.

Эта легенда нашла отражение в гербе Ярославля, на котором изображена медведица, стоящая на задних лапах и держащая секиру на плече. Секира на гербе важнее медведя – она означает победу княжеской власти над язычеством.

Одна из ранних городских легенд рассказывает, что волхв из капища Велеса проклял конкретный участок современного городского центра и предрек, что от всего, что здесь будет построено, «толку не будет». Верь не верь, но и храмы Власьевского прихода не устояли, и дома вокруг них, и современные кафе и учреждения в районе Знаменской башни долго не задерживаются, не идет у них бизнес.

А медведя, можно сказать, и не победили! Как часто бывает, именно он, а не секира, навечно прописался в городе, начиная от герба и заканчивая многочисленными изображениями и скульптурами, став символом города. Один из ярославских медведей даже рычит: этот памятник находится на пересечении улиц Нахимсона и Первомайской, в историческом центре.

Медведя на огромной каменной глыбе с надписью «Символ России – легенда Ярославля» установили за год до празднования тысячелетия Ярославля. С ним фотографируются, на него надевают разные костюмы – в зависимости от времени года и наступающего праздника, а в последнее воскресенье марта мишка становится главным персонажем Праздника Медведя. Раз в час медведь рычит, если успеть потереть в этот момент медвежью лапу – исполнится твое желание! Конечно, лапа натерта до блеска.

Пройдем в городские ворота

Если в городе сохранился старинный вход – знакомиться с городом нужно оттуда. Это легко сделать в Коломне, сложно во Владимире и вполне возможно в Ярославле.

Знаменская (она же – Власьевская) – одна из трех сохранившихся крепостных башен XVII века (еще одна стоит на Набережной, а другая радует в Спасо-Преображенском монастыре), но та кремлевская, а две другие – посадские.

Знаменская башня построена из кирпича в 1658–1659 годах на месте сгоревшей во время пожара деревянной башни середины XVI века. Одновременно с постройкой на стене была написана икона Знамения Богоматери, считавшаяся чудотворной. Башня была квадратной, с мостом и отводной стрельницей (разобраны в 1820-х годах), со звонницей с набатным колоколом, во втором ярусе над проездом башни располагалась церковь.

Это была одна из пяти воротных башен, дорога от нее вела в Углич. При проезде через ее ворота в петровские времена взимали налог на ношение бороды и старинной одежды! Нам это сегодня не грозит.

Затем к башне были пристроены часовня (1660-е), позднее

перестроенная в церковь (1861 год), здание банка (1796 год, перестраивалось в 1825 и 1907 годах), в котором ныне находится экономический факультет Ярославского государственного университета и другие заведения, в том числе двухэтажная гостиница купца Кокуева и магазин А. Лобанова «Босфор», где можно было приобрести чай, кофе, марочные вина и различные бакалейные товары.

В 1884-м над башней устроили помещение для водопроводного бака. Так башня оказалась застроенной с трех сторон. В 1980 году здание купца Кокуева снесли, освободив северную и часть западной стороны.

Когда-то в разные стороны от Знаменской башни расходились крепостные валы, однако они были срыты еще в XVIII и XIX веках, и слева образовалась площадь с великолепным зданием театра, от которого начинается старинный бульвар. Справа за банком вырастают ярославские гостиные ряды, а за ними уже и кремль, как называют Спасо-Преображенский монастырь.

* * *



Знаменская башня

В конце XX века каждому городу захотелось устроить свой Арбат, пешеходную улицу по примеру московской. В одних городах это просто пара десятков метров, без особого оживления,

как в Чебоксарах, в других – несколько километров, и улица стала одним из привлекательных мест города, как Большая Покровская в Нижнем Новгороде.

В Ярославле это улица Кирова, где люди гуляют с удовольствием, а первые этажи большинства домов занимают кафе. Улица совсем не длинная и довольно уютная.

Там, где пешеходная часть заканчивается, тоже много интересного: старые здания гостиниц, часовенки, вид на церковь Ильи Пророка и Знаменская башня виднеется.

На соседней перпендикулярной улице Андропова симпатичные, слегка и не слегка запущенные дворы, а также площади: от Волкова с одноименным театром Волкова до Советской с храмом Ильи Пророка.

Советская – улица широкая, перестроенная в XX веке, в сталинский ампи́р и классицизм 40-х годов на четной стороне прекрасно вписываются административные здания и усадьбы нечетной стороны.

Судя по всему, ярославские архитекторы сталинских времен очень любили декоративные статуи в нишах жилых домов, их, пожалуй, здесь больше, чем в Москве и Нижнем Новгороде.

Советская площадь – центр старого города, от нее началась перепланировка и перестройка Ярославля при Екатерине II в 1778 году, красивые виды открываются отсюда в любую сторону.

Улицы Волкова и Кедрова, а также прилегающие к ним переулки Критского и Народный – тихий центр, совсем не старинный Ярославль, но от этого не менее симпатичный. И если заглядывать во дворы, то в большинстве из них можно найти красивые церкви с не менее красивыми колокольнями. Например, Рождественский храм с красивейшей каменной резной колокольней, напоминающей в нижней части боярский терем, или церковь Николы Надеина во дворе Губернаторского дома.

О последней рассказывают, что это не совсем обычная церковь. Расположена она во дворе жилых домов, не имеет храмовой территории и погоста. Во времена советской власти, когда уничтожались храмы, ее даже не тронули, просто обошли, обстроив домами сталинской застройки.

Почти все каменные храмы Ярославля – это застройка XVII века. В это время город развивался колоссальными темпами, так как находился на главном речном пути. И все церкви (кроме одной) построены на деньги купцов. Не было исключением и храм Николы Надеина – первый храм каменной застройки на городском посаде Ярославля.

Построил его Епифаний Светешников, имевший в миру имя

Надея, что означало «надежда». Это имя и нашло отражение в названии храма.

По легенде, гуляя по берегу Волги, купец увидел какой-то предмет, качавшийся на волнах. Подойдя ближе, он обнаружил, что это икона Николая Чудотворца. Восприняв как знак свыше, купец дал деньги на строительство церкви: на крутом берегу заложили храм Николы Надеина.

Местные жители говорят, что храм находится под особым покровительством, он пережил многочисленные пожары, в которых погибли соседние церкви, и избежал сноса в советское время.

Прогулки по набережным

Условно ярославскую набережную можно разделить на две части – Нижнюю у Волги, где гуляют, катаются на велосипедах и занимаются спортом, и Верхнюю, где открываются лучшие виды и выстроились самые красивые здания.

Верхняя «официальная» часть тянется от Речного вокзала и панорамного ресторана «Ванильное небо» на севере до стрелки с Которослью на юге. На ярославской набережной множество музеев, от частных до муниципальных, если соберетесь в художественный музей – обязательно погуляйте по саду, получите удовольствие, он сам по себе достопримечательность.



Стрелка Волги и Которосли

Здесь стоит Дом Болконского, якобы вдохновивший Льва Толстого на несколько сцен в «Войне и мире», здесь мосты, беседки, церкви, построенные в совершенно разных стилях, старые особняки и усадьбы. По набережной надо гулять и смотреть по сторонам – каждый дом интересен.

А потом вы дойдете до Волжской (или Арсенальной) башни. Не зная, что перед вами, башню можно принять за обычную старинную постройку. Интересно, что еще в XIX веке здесь был открыт ресторан – и сегодня он тоже работает в башне (новый, конечно).

За башней открывается совсем другая картина, стихает шум, вырастают вокруг сосны и березы, из-за деревьев выглядывают старинные Митрополичьи палаты. Дальше высится внушительный Успенский собор.

Успенский собор стоял на этом месте до 1930-х годов, когда был взорван. Первый храм появился здесь в 1215 году и вполне мог бы считаться памятником домонгольской Руси, по аналогии с соборами Владимира, но на самом деле церковь за прошедшие века неоднократно сносилась и перестраивалась.

Нынешний собор, построенный в 2010 году, органичен. Тот самый новодел, который создан по старинным канонам и заставляет спорить:

– Новодел же!

– Да какой новодел, старинный собор, видно же!

Браво архитектору Алексею Денисову, его опыт реставраторской работы позволил сотворить прекрасный архитектурный образ.

Виды с набережной Которосли не впечатляют так, как с Волжской. Но она трогает милой провинциальностью и тишиной, неширокой рекой, по которой скользят яхты.

Церкви здесь стоят особого внимания. Первой идет Никольская церковь в Рубленном городе (самая скромная). За ней – Спаса-на-Городу (более богатая и нарядная). И наконец – красная церковь Архангела Михаила. Отсюда мы выходим к главной достопримечательности города, Спасо-Преображенскому монастырю, который зовут Ярославским кремлем.



Успенский собор



Успенский собор в весенней листве



Церковь Николы в Рубленом городе



Михайло-Архангельская церковь

Ярославский кремль, который не кремль

Основан Спасо-Преображенский монастырь в XIII веке, и

следы прошедших веков остались за его стенами.

Тут и третья сохранившаяся крепостная башня (остальные монастырские башни появились позже и носили декоративный характер), и мощные монастырские стены, и собор XVI века, заложенный при Василии III, и огромное количество келейных и административных зданий (где расположены музейные корпуса), и звонница, которая заодно служит лучшей обзорной площадкой старого Ярославля.

В монастырской библиотеке в конце XVIII века был обнаружен единственный сохранившийся до наших дней рукописный экземпляр «Слова о полку Игореве». Оказался он здесь не случайно: в обители практически от момента основания начала формироваться храмовая библиотека, которая быстро заполнялась всевозможными экземплярами древнерусской литературы. Книги не только собирались, но и тщательным образом переписывались грамотными иноками.

В монастыре было основано и работало первое на Руси духовное училище – Григорьевский затвор. Позже его перевели в Ростов Великий.

В 1612 году у стен монастыря собиралось народное ополчение под предводительством Минина и Пожарского и отсюда оно отправилось освобождать Москву.

Правители России осыпали монастырь подарками: Иван Грозный, его третий сын Феодор Блаженный, царь Михаил Федорович дарили земли и целые села, другие привилегии. Отсюда Михаил Романов направил грамоту о согласии «на царство».



Спасо-Преображенский монастырь

Точная дата возникновения монастыря до конца не выяснена, полагают, что основан он в правление Константина Всеволодовича, построившего первый каменный городской храм

на территории Рубленого города – Успенский и создавшего монастырь «Святого Преображения». Монастырские стены образовывали собой некий пятиугольник, в углах которого находились дозорные башни. С наружной стороны монастыря проходил глубокий ров. Деревянными стенами была обнесена некоторое время и кремлевская территория, а вот городской посад подобными укреплениями не обладал.

Центральное место на территории монастыря занимает Спасо-Преображенский собор. Его первый вариант из дерева был отстроен в XIII веке, а после пожара в начале XVI века московские мастера построили его из камня. Это здание – старейшее каменное строение Ярославля. Главное богатство собора – сохранившиеся до наших дней фрески эпохи Ивана Грозного. В иконостасе собора есть иконы, датируемые XVII веком.

В тени стен собора прячется маленькая однокупольная часовня, построенная в 1830 году в классическом стиле, здесь покоятся мощи почитаемых в Ярославле святых, в том числе архиепископа Ростовского Трифона, жившего в XV веке, давшего имя часовне.

Самое высокое здание – звонница с церковью иконы Печерской Богоматери. Начали строить колокольню в XVI веке, а закончили строительство лишь в XIX-м. По сведениям некоторых источников красующиеся на звоннице часы перекочевали сюда со Спасской башни Московского Кремля.

После постройки Спасского собора возводится первая каменная башня – Святые ворота, появляются Крестовая церковь (Рождества Христова) с трапезной (позже Воскресенская церковь), звонница. Все эти сооружения обносятся мощными каменными стенами, которые и заставили говорить о монастыре как о ярославском кремле.

Святые ворота расположены со стороны реки Которосль. Возвели их в XVI веке, и тогда башня над воротами выполняла роль дозорной. На ней находились наблюдатели, которые в случае опасности били в набатный колокол.

Над арочными воротами находилась надвратная церковь Введения Пресвятой Богородицы во Храм.

С XVI века сохранились Трапезные палаты. Непосредственно к трапезной примыкает церковь Воскресения. В настоящее время здание используется как выставочный зал Ярославского историко-архитектурного музея.

Большинство зданий старого монастыря датированы XIX веком, а одно – наш современник: памятник копейке был установлен на территории Спасо-Преображенского монастыря в 2013 году в честь четырехсотлетнего юбилея ярославской

копейки.

Под бронзовой монеткой, имеющей более метра в диаметре, надпись «Копейка 1612 года». Именно в этом году ополчение Минина и Пожарского находилось в стенах монастыря и на временно созданном монетном дворе чеканилась та самая копейка из чистого серебра. Она имела хождение по всей стране и в народе называлась «чешуйка».

Символ города – храм Ильи Пророка

Регулярный план города конца XVIII века не обошел и Ярославль, но благодаря ярославскому генерал-губернатору А. П. Мельгунову удалось сохранить аутентичность города.

Все дороги по новому плану вели на Ильинскую площадь, к храму Ильи Пророка, построенному в 1647–1650 годах на средства купцов Вонифатия и Иоанникия Скрипиных – выходцев из Новгорода, богатейших людей того времени в России. До появления каменного храма здесь стояли две деревянные церкви – Ильинская и Покровская.



Храм Ильи Пророка



Внутри храма Ильи Пророка



Росписи внутри храма Ильи Пророка

Многие интернет-источники называют этот храм древнерусским, что не соответствует действительности, ну, если только к Древней Руси отнести XVII век! Не в том ценность храма – не в древности.

Попала я сюда впервые еще школьницей с экскурсией с теплохода. Яркие краски стен ослепляли, своды казались

низкими и давили, при первой возможности я сбежала. И во второй, «взрослый», раз входила с опаской: а вдруг снова? Вошла – и дух захватило от красоты.

Смотришь со стороны, и кажется, что храм Ильи Пророка ничем не отличается от остальных, но если медленно обойти его и смотреть внимательно, то окажется, что архитектурно это сложный ансамбль, куда кроме центрального сооружения входит зимний храм Покрова Богородицы, приделы, колокольня, двухъярусная галерея. Композиция создана гармоничная и даже... мелодичная, камни и узоры поют свою мелодию, каждый свою партию, показывая декор и отделку, но голоса эти складываются в гармонию красоты.

Главное здесь внутри – это росписи конца XVI – начала VIII века. Ансамбль росписи создавался постепенно, за три периода тремя артелями мастеров, которым удалось сохранить единство композиции и общность стиля.

Стены и алтарь расписаны стеной живописью артелью из 15 живописцев под руководством «изографов града Костромы» Гурия Никитина и Силы Савина. Роспись покрывает интерьер сплошным ковром, состоящим из 970 сюжетных клейм, не считая орнаментов и 417 композиций основного храма.

Темы росписей – евангельские события, деяния апостолов, житие и деяния пророка Ильи и его ученика пророка Елисея. Среди огромных образов святых – небесные покровители создателей храма, святой мученик Вонифатий и преподобный Иоанникий Великий.

Теплый Покровский придел дописывался в 1697 году, Ризположенский придел, паперти и придел Гурия, Самона и Авива – в 1716–1717 годах, клейма с именами мастеров, работавших в двух последних артелях, утрачены.

Представьте себе, что за 300 лет росписи практически не обновлялись и не реставрировались, хотя сам храм обновляли, в том числе в 1898–1904 годах на средства городского головы И. А. Вахрамеева.

Сегодня это часть Ярославского музея-заповедника, попасть в храм можно по билету в теплое время года (с мая по октябрь).

Подобных архитектурных памятников в первозданном, не измененном виде с внутренней росписью практически не сохранилось, поэтому Ильинский храм – не только символ города, но и архитектурный шедевр, внесенный в Список объектов Всемирного наследия ЮНЕСКО.

По Ярославлю нужно гулять и открывать замечательные места и объекты. Я очарована окошечками с зелеными ставенками во многих церквях, как же мило и тепло это выглядит! А вот Благовещенская церковь – настоящий мавританский замок, ее колоколенки-минареты никак не ожидаешь увидеть в старом русском городе.

Какие особняки встречаются на твоём пути! Ажурный особняк Лопатиных, пряничный дом Полетаева, каменные львы и колонны особняка Сорокиных – это улица Собинова.

На улице Чайковского – два небольших соседних храма, не похожих друг на друга, Николы Мокрого и Тихвинский, а дальше – бульвары, церкви в стиле классицизма и старинные зеленые маковки ярославской Руси. Не всегда надо справляться с картой или путеводителем, иногда удовольствие просто в прогулках и открытии красивых и интересных уголков.

Сегодняшний Ярославль – хорошо сохранившийся дворянский и купеческий город с вкраплением прекрасных храмов. С одной проблемой для туриста: во многих местах добраться до интересного объекта можно, лишь нарушив правила дорожного движения и с риском для жизни, либо потерять полкилометра, обходя, то поднимаясь, то спускаясь, что тоже не гарантирует в итоге успеха.

**Есть в графском парке старый пруд
(легенды Ярославля)**

*В Ярославль лучше приезжать
под вечер. Только вечером этот город
может произвести впечатление...*

*Неизвестный житель
Ярославля*

Пешеходная улица Кирова с кафе и магазинчиками – любимое место для прогулок, сегодня здесь играют уличные музыканты и расположились зонтики летних веранд ресторанов.

Когда-то на улице, бывшей и улицей Калинина, и Угличской, и Сулимова, располагались дома богатых жителей города. Говорят, что у дома номер 12 иногда видят мальчика, просящего пятак. Это призрак сиротки, которого в XIX веке приютил купец Ерыкалов, меценат и благотворитель. Его трехэтажный особняк был построен в 1875 году и считался одним из самых роскошных зданий города.



Крыши города



Старые особняки вдоль Красного съезда



Особняк Лопатиных



Усадьба Полетаевых

Он увидел мальчишку рядом с домом, когда тот просил милостыню. Будучи человеком суровым, купец забрал сироту и поселил в своем доме. Там о мальчике заботилась гувернантка. Однако управляющий хозяйством купца вместе со

своим сыном невзлюбили пацана, который молчал об издевательствах, боялся пожаловаться. Но как-то после очередных побоев не выдержал и рассказал гувернантке. Купца дома не было, управляющий с сыном дождались, когда гувернантка уйдет на рынок, и забили мальчика до смерти, тело спрятали в мешок и бросили в Волгу.

Вернувшись из деловой поездки хозяину сказали, что мальчишка сбежал. Его долго искали городовые по просьбе Ерыкалова, но поиски не увенчались успехом.

* * *

Если вы возьмете такси до Петропавловского парка (а это надо сделать обязательно!), то, выйдя из машины, пожалеете, что приехали. Что здесь может быть интересного, в этом запущенном уголке!

После революции Петропавловский парк на самой границе тогдашнего Ярославля, оказался не нужен. В результате за последние 100 лет было утрачено практически все наследие былой эпохи – фонтаны, скульптуры, павильон и оранжерея, часть парка изрыта. Ручей частично засыпан и перекопан.

Часть зданий превратили в туберкулезный санаторий, а затем и вовсе забросили. У церкви снесли шпиль, на первом этаже разместили сельский клуб, на втором – кинотеатр, но и их в результате забыли.

Сегодня о прошлом великолепии напоминает только восстанавливаемая церковь, разбросанные по парку руины старых красивых домов, тропинки, частично повторяющие расположение старинных аллей, да и вдоль тех стоят покосившиеся фонарные столбы с обрезанными проводами.

Но пройдя чуть-чуть по дороге от первого из барских прудов, вы замрете, поскольку впереди среди листвы покажется прекраснейшая колокольня, место которой – в Санкт-Петербурге, не меньше. А дальше откроется сам храм, не похожий на другие, дворец на берегу пруда.

Прообразом послужил Петропавловский собор в Петербурге. Огромный по размерам, двухэтажный, с тремя ярусами окон и пышным декором, с высокой многоярусной колокольней, завершающейся шпилем, храм являлся композиционным центром целого комплекса: храм, производственные постройки, система прудов с мельницами, обустроенный парк, жилой массив с регулярной планировкой.

Петропавловский парк был разбит на территории

Ярославской Большой мануфактуры по указу ее владельца Ивана Затрапезнова. Чуть позже рядом, на месте старой часовни, построили уникальный для местной архитектуры храм во имя святых апостолов Петра и Павла. Дополняли прекрасный ансамбль пять прудов, которые образовались при строительстве мануфактуры.

Но не приезжайте сюда в сумерках! Говорят, что на аллеях бывшего парка можно встретить мужчину в старинной черной одежде. Это призрак управляющего мануфактурой, который лично отвечал за парк перед семьей Затрапезновых. И сегодня он бродит в темное время суток и осматривает владения, представляю, каким ужасом наполняется его... что там есть у привидений?

Те, кому удалось встретить хозяина Петропавловского парка, утверждают, что чаще всего сталкивались с ним у четвертого пруда. Этот пруд местные считают самым чистым из всех, что объясняет еще одна легенда. Говорят, что в нем после революции в пруду зарыли серебряные оклады икон храма. Возможно, именно из-за серебра четвертый пруд чище остальных, а призрак управляющего не просто так бродит вокруг вверенного имущества – оберегает!



Петропавловская церковь над прудом



Петропавловская церковь



Петропавловский пруд

Несмотря на общее запустение, великолепная барочная церковь над старым прудом производит неизгладимое впечатление!

Всем известно, что самоубийц принято хранить за церковной оградой. Рассказывают, что в Ярославле церковью, где молились за самоубийц и хоронили их за оградой, была церковь Владимирской Божией Матери на Божедомке. Под словом «божедомка» (скудельница, убогий дом) на Руси подразумевалось место захоронения «заложных» и «невольных» покойников, которых не положено хранить на освященной земле.

По легенде рядом с храмом была выкопана глубокая яма, обнесенная невысоким забором, куда стаскивали тела грешников, располагая их лицом вниз и слегка засыпая сверху известью согласно санитарным правилам того времени. Раз в неделю настоятель обходил яму с кадилом, совершая молитву. Затем тела присыпали землей, а сверху клали новых умерших...

Сейчас бывшая яма заасфальтирована, и ничто не напоминает о давних печальных временах. Кроме теней, возникающих здесь после полуночи. Рассказывают, что это души погребенных никак не могут обрести покоя.

Если ночью на ярославской улице вас догонит карета и голос с немецким акцентом спросит, как проехать к дому Бирона, вы вряд ли сможете ему ответить, ведь дома этого больше не существует.

Фаворит императрицы Анны Иоанновны герцог Курляндский Эрнст Иоганн Бирон был переведен из ссылки с Урала в Ярославль, где прожил около 20 лет.

Человек грубый, малообразованный, с неумеренным властолюбием и вздорным характером, он вызывал неприязнь у окружающих, даже собственная дочь от него сбежала. Помощь ей оказала жена воеводы Бобрищева-Пушкина. Она поджидала беглянку с экипажем, и затем сопровождала ее до Троице-Сергиевой Лавры. Там Гедвига-Елизавета приняла православие под именем Екатерины.

Бирон ненавидел все русское, и на важные посты активно продвигал столь же алчных соплеменников-курляндцев. По словам историка В. О. Ключевского, «Немцы посыпались в Россию, как сор из дырявого мешка». После смерти в 1740 году Анны Иоанновны Бирон стал полновластным правителем России – регентом при малолетнем императоре Иоанне Антоновиче. Однако такой расклад не устроил многих, включая

фельдмаршала Миниха, немца еще петровского «призыва».

Заговор против себя Бирон... проспал в прямом и переносном смысле – вооруженный караул поднял его прямо с теплой постели.

Суд приговорил низвергнутого фаворита к смертной казни «посредством четвертования». Однако после неких дворцовых интриг высшая мера была заменена ссылкой в уральский Пелым.

Елизавета Петровна, заняв престол, смягчила приговор и указом от 1742 года Бирон был отправлен в Ярославль, один из крупнейших городов тогдашней России, где его возненавидели не меньше, чем во всех прочих местах, где оказывался вздорный немец, а простые горожане даже полагали, что в его облике скрывается черт!

Лишь один положительный эффект оказала ссылка Бирона в Ярославль: находившийся при Бироне немецкий пастор давал уроки будущему основателю русского театра Федору Волкову!

Бирону был предоставлен каменный дом XVII века купца Мякушкина. На тот момент он был одним из лучших гражданских строений города. После смерти владельца обширное подворье отошло в казну. Но до наших дней здание не дошло, в 1820-х годах на его месте построен Губернаторский дом. Из соседних построек сохранилось строение, где, по преданию, располагалась «поварня» Бирона.



Ильинская церковь на Волжской набережной



Казанский монастырь



Часовня Александра Невского



Церкви Похвалинская и Дмитриевская

Рассказывают, что по ночам в переулках, примыкающих к Волжской набережной, появляется карета. Завидев прохожих, некто распахивает дверцу кареты и спрашивает с сильным немецким акцентом, как проехать к дому герцога Бирона. Увы! Так и кататься призрачному герцогу Курляндскому по ночным улицам. (Хочется добавить: так ему и надо!)

* * *

Рассказывают, что до революции здание Ярославского театрального института имело дурную репутацию. Там находился публичный дом, сторожем которого был карлик, влюбленный в одну из женщин, оказывавших услуги в этом доме. После революции, когда солдаты крушили все вокруг, досталось и заведению, и любимая женщина сторожа погибла. Карлик с горя повесился и с того дня бродит в стенах нынешнего института, ищет любимую женщину. Всерьез рассказывают, что видели карлика в коридорах!

* * *

В доме ярославского купца и мецената Николая Пастухова

бродит призрак Евдокии, горничной, влюбленной в хозяина, не обращавшего на нее внимания. Познакомились они случайно, на бегу, что не помешало вспыхнуть чувству, но больше не виделись долгое время. Даже имени девушки купец не спросил. Прошло немало времени, узнав, что Пастухов вернулся в Ярославль с красавицей женой, Евдокия нанялась в дом горничной. Но купец ее не вспомнил! С горя Евдокия сбросилась с лестницы. Призрак ее с тех пор бродит по ночам по дому, где когда-то жил объект ее мечтаний.



Ярославль, парк на Стрелке

Пастухов, говорит легенда, лишь на похоронах узнал, кем была его горничная, но пожалел ли героиню мимолетного увлечения при красавице-то жене, неизвестно.

* * *

Несколько ярославских подземных ходов описаны в документах. Один из них ведет из Богоявленской башни Спасо-Преображенского монастыря в церковь Богоявления. Это десяток метров, с помощью хода делали вылазки за пресной водой к берегам реки Которосли во время польской осады. А в народе рассказывают о другом, длинном подземном ходе из монастыря к Туговой горе, даже находятся очевидцы, видевшие эти подземелья, но историки уверяют, что это просто легенды.

* * *

У «Дома с аркой», известного всем ярославцам, своя история. Он построен на месте снесенной церкви и церковного кладбища, и здесь не раз видели привидения репрессированных в советское время жильцов.



Церковь Гурия, Самона и Авива на улице Кедрова



Стены монастыря-кремля



Музейный сад

* * *

уверяет, что «стены храма охраняют Ярославль». Когда строили храм, на него разрешили брать кирпичи, оставшиеся от Ярославских башен. Поэтому и говорят, что стены храма, построенные из одного кирпича со сторожевыми башнями, охраняют город.

* * *

Всякие княжеские прозвища были на Руси. Одно дело, если ты Мудрый, или Донской, или Невский. А если звать тебя Иван Данилович Хомяк, а то, еще хлеще, Святополк Окаянный, и с таким прозвищем ты навсегда останешься в истории?

Вот и последний владетельный князь Ярославский прозывался Брюхатым, или Большой Живот. Судя по всему, животик у князя был знатный! А вот жена славилась красотой неопишуемой, если верить легендам.

В 1463 году Александр Федорович был вынужден продать права на княжество великому князю московскому Ивану III, для управления был назначен наместник из Москвы, но Александр Федорович номинально оставался князем ярославским и проживал в городе до самой своей смерти 14 апреля (по старому стилю) 1471 года, и ему, единственному из всех удельных князей, было оставлено право чеканки собственной монеты. Погребен князь был в Спасо-Преображенском монастыре.

Его единственный сын Даниил Пенко (Пенек) был наместником в Ярославле в 1496–1497 годах, а в 1500 году стал московским боярином и вошел в боярскую Думу.

По легенде над могилой князя Брюхатого в Спас-Преображенском монастыре лежал иссеченный камень с «эмблемами и письменами». К нему часто о приходили ярославцы в старые времена за помощью, говорили, «слышит и помогает».

* * *

Рассказывают, что в советское время на стройке гостиницы «Чайка» не было сторожа – и один из студентов местного педуниверситета назначил там романтическое свидание своей девушке. В ожидании возлюбленной он решил совершить прогулку по темным коридорам и провалился в темноте в шахту одного из лифтов. Любимая не дождалась кавалера, тело которого было обнаружено только спустя два дня.

Привидение, которое якобы часто видят в так и не достроенном здании, в городе зовут Андрюшенькой, в темноте он неожиданно появляется перед тем, кто вот-вот оступится или провалится в люки, спасая их жизнь. Андрюшеньку так и называют – студент-хранитель.

* * *

На улице Власьевской в 1822 году появилась аптека – вторая в России, открытая в провинции.

За долгую историю она меняла хозяев и вывески, выгорала до основания и реставрировалась, но всегда оставалась «Власьевской аптекой», хорошо знакомой многим поколениям ярославцев.

Сейчас в восстановленных интерьерах Власьевской аптеки современные лекарства продают там, где стоят старинные мензурки, книги по фармацевтике и дореволюционные препараты в коробочках и баночках. Присматривает за стариной в этом мини-музее в настоящей аптеке фигура пожилого провизора – конечно, это манекен. Зайдете в аптеку и тихонько попросите себе и близким людям здоровья. Говорят, действует.

* * *

Здоровье и удачу сулит прикосновение к «магическому камню», которому, как утверждается, около двух миллионов лет!

Легенд, связанных с камнем, множество: одна из них рассказывает, что именно здесь князь Ярослав убил языческого медведя и велел установить камень, знаменующий основание нового города.



Здание глазной лечебницы на углу Волжской и Революционной

Если подойти к камню, оставив всякую злобу и мысленно попросить здоровья и удачи себе и всем, кому желаешь хорошего, и прикоснуться к камню, то все сбудется. В семейных отношениях тоже, говорят, помогает!

Кухня Ярославля: пирожки-дорожки для огненного змея

Трудно прибавить что-то к рассказу о ярославской кухне в книге «К России с любовью! В поисках тишины, восходов и изумрудного варенья»: и про душепарку я рассказала, и про пироги «с налевой», и «с аминем», то есть без начинки, и про пастилу, и про леваши – протертые ягоды брусники, черешни, вишни или земляники, которые высушивали тонким слоем на солнце.

И сегодня в рассказе о самом городе вроде и вспомнить-то нечего, тем более что ни калачами муромскими, ни коврижками посадскими, ни огурчиками суздальскими город не славился.

Все было традиционно: с наступлением холодов появлялись на столе мясные продукты, скот забивали, чтобы не тратиться на корм зимой, и сохранялось мясо в холоде долго. В основном употребляли баранину и говядину, реже телятину и свинину, чаще всего в вареном виде, в щах, похлебках, лапше.

Жареная баранина и телятина появлялись только в богатых сельских и городских домах, да и то по большим праздникам. Применяли и копчение – в свое время весьма ценились углические окорока и колбасы.

К числу особенно любимых мясных кушаний относился студень, который ели как закуску с хреном или клали в окрошку. В начинку для пирогов часто употребляли потроха. Пока не наступил пост, готовили сальник – поджаренную в сале на сковороде перловую кашу с субпродуктами (говяжьими или бараньими печенью и легкими).

Много рыбы водилось в реках. В XVIII веке к царскому столу из Ярославля поставляли в год 40 осетров, 2 севрюги, 70 белорыбиц, 150 стерлядей больших, 50 средних и 100 мелких. Измеряли стерлядь по традиции не на вес, а по длине: ценилась крупная «мерная» рыбина в 7 вершков от глаза до последнего подбрюшного плавника (то есть свыше 30 см). Экземпляры помельче проходили как «недомерки».

В щи и в свекольник добавляли соленую судачину и севрюжину либо сушеных снетков. В начинку для пирогов-рыбников клали чаще всего целую рыбину прямо с костями, использовали визигу – часть хребтов осетровых рыб.

Икру брали на начинку для праздничных пирожков и ели с хлебом как закуску. В селе Васильевском в устье Шексны умели вялить обычную уклейку особым способом: насаживали ее по десятку на лучинку и продавали в таком виде по 35–40 копеек за фунт.

Важны были молочные продукты. С молока снимали сметану, да еще и особыми способами, верили, например, что если обвести внутри горлышка кринки сучком, на котором куковала кукушка, то сметана жирнее получится!

Со сметаной вместо масла в скоромные дни ели картошку, забеливали щи, похлебки и окрошки. Сбивали домашнее масло, которое перетапливали в печи, чтобы лучше хранилось.

На пахте варили кисель, замешивали тесто или просто пили как есть. Нагревая молоко, делали творог, готовили варенец и простоквашу, которую называли «гузнострел».

Летом готовили несколько видов кваса. Не только хлебный, но и фруктовый, яблочный, грушевый, малиновый. Когда квас в бочке заканчивался, оставшуюся гущу снова заливали водой и говорили: вода, как злая родня, квас из дому выставила.

* * *

Сегодня, когда гастрономические туры стали модны, на Ярославщине стали восстанавливать старые рецепты и готовить их на новый лад.

Возник совместный проект Ярославского музея-заповедника и

ресторана «Ванильное небо», основная цель которого – знакомство с историей региона через историю традиционной ярославской кухни, формирование гастрономического бренда территории как важного туристического ресурса.

Ярославские рестораторы почерпнули много рецептов из старинных поваренных книг и разработали специальное меню, сегодня уже можно попробовать аутентичную местную кухню столетней давности.

Общими усилиями музейщиков и рестораторов найдены ярославские гастрономические бренды: пирожки из ржаного теста с солеными огурчиками, салат «Разсолть».

На гастрономическую карту попали: черная соль из Некрасовского района, ряпушка из Переславля-Залесского, ростовский лук и ростовская уха, ярославский шоколад, тутаевский квас, углецкий сыр.



Виды с колокольни монастыря

Огурчики из села Вятское славились далеко за пределами своей родины. В селе Вятском сорт «Белогубый» выращивают уже 150 лет. Его особенность – в сладости и хрусте. Засаливают эти огурцы в больших бочках, на дно предварительно кладут укроп, дубовые, смородиновые и вишневые листья.

К огурцам добавляют крупно нарезанный чеснок и только потом заливают их рассолом. Рассказывают, что когда-то такие бочки ярославцы под зиму опускали в речку Ухтомку, а вытаскивали и открывали весной.

Среди интересных блюд – тыгдымский медостав из

Рыбинского района, приготовленный по старинному рецепту медовый напиток, по легенде поднявший на ноги былинного Илью Муромца. Это мед и чистая родниковая вода, смешанные в правильных пропорциях, настоящий медостав готовится без использования дрожжей.

Пирожки-дорожки (г. Гаврилов-Ям), по легенде, родились на станции на почтовом тракте, где содержали разгонных ямских лошадей. Это был важный транспортный узел, где путников всегда угощали вкуснейшими пирожками-дорожками с начинками из ревеня с шоколадом, с грибами, с пшенной кашей, со сладкой начинкой.

Ярушки – новое блюдо, разработанное на основе старинных рецептов. Несколько лет назад на гастрономическом фестивале в Ярославле их готовили не только местные повара, но и главы городов Золотого кольца. За милым названием скрываются пельмени из волжской рыбы – щуки и судака. Так что рецепт доступен всем: готовьте пельмени с рыбным фаршем и зовите их ярушками!

* * *

– Помню, маленькая я была еще, – рассказывает Светлана Игнатьевна, – привозили меня к бабушке в деревню.

Бабушка, не успевали мы приехать, всех сразу в работу припахивала, не посидишь с дороги. Мне, самой малой, доставалось собирать шевяки. Вы, современные, даже не представляете, что это такое, это... засохшие коровьи лепешки. Наберешь шевяков, а бабушка уже торопит – скорее, скорее, печку же топить. И топила печку шевяками, дров-то не было, Вонь какая стояла! 70 лет прошло, а запах этот помню.

А бабушка пекла лепешки, сметанные, а потом, когда с мукой хорошо стало, из ржаной муки, да и просто пышные деревенские, я такие потом на сковороде жарила, но, конечно, совсем не то.

Бабушка почти сто лет прожила, а все по деду тосковала, пережила она его аж на 30 лет. Была у нее соперница в деревне, по молодости бабушка деда у нее отбила. Так соперница вслед за дедом померла. Как бабушка ревновала!

«Вот, – говорит, – добилась все же своего Танька. Они там вместе, а я тут одна осталась».

В деревнях соседней Костромской, а также Ивановской и Нижегородской области, там, где они все сходятся, рассказывали об огненных змеях.

Это недавно умершие родственники навещают близких

людей. После смерти мужа затоскует жена, свет ей не мил, и видят односельчане, что по вечерам залетает в трубу огненный шар.

Найдется добрый человек, который произнесет заклинание – и не залетит шар, рассыплется искрами. А влетел в трубу – пиши пропало.

Как правило, заканчивались такие истории трагически, сначала «потусторонний муж» подарки приносит, женщина радуется. Но проходит немного времени и, рассказывают, взбирается женщина на крышу и бросается оттуда вниз. Вот и вся любовь с привидением!

Шары такие еще огненными снопами называли, а женщин, заподозренных в привечании змея, иногда лупили, чтоб «вся любовь вышла». Выходило, говорят, действенное средство.

Вдову сначала молитвой отчитывали, а потом провожали в баню по новым половицам. И уж там ее бабки вениками так отпаривали, что не до змеев было!

Еще, говорили, нужно позвать в дом детей – их огненный змей на дух не переносит, и в жилье с детским смехом не сунется, а также очертить порог и окна мелом и нарисовать кресты, приговаривая: «Не ходи черт, за черту!» – такие барьеры бес преодолеть не сможет, но хулиганить будет, в окна стучать.

– Родители, помню, наказывали соседям присматривать за бабушкиным домом, уж очень горевала она, как бы змей не повадился, – продолжает моя Светлана Игнатьевна. – Я уже подросла тогда, все спрашивала про змея, родители отмахивались, потом узнала, из рассказов деревенских.

ГДЕ ЕСТЬ

БЛЮДА ПО СТАРЫМ РЕЦЕПТАМ

Этнодеревня «Тыгыдым»

Рядом с парк-отелем «Бухта Коприно» в Рыбинском районе расположена этнодеревня «Тыгыдым». Здесь восстановили русскую деревню, поставив аналоги старинных домов и прочих сооружений, создавая их по настоящим чертежам, используя подлинные строительные материалы – здесь есть старые наличники, бревна.

В этномузее «Тыгыдым» расскажут, что подавалось на стол в русской семье.

Здесь вас накормят щаницей – так называются щи, сваренные по старинному рецепту из зеленых листов капусты.

В деревне «Тыгыдым» сами пекут хлеб – тоже по старинным

рецептам, а еще делают четверговую черную соль – традиционную для Руси.

На мастер-классах вы сможете сделать колобушки (колобки из сказки), испечь жаворонков – это птички из обдирной муки с добавлением четверговой соли. И согреетесь на чаепитии, пока травница расскажет о старинных рецептах чаев из разных трав, попробуете морковное варенье и выпечку.

* * *

Центральный рынок (Депутатская улица, д. 7, открыт с 10–00 до 20–00)

Сюда стоит заехать за сыром и бочковыми огурцами, а потом заглянуть в «Лавку ярославских производителей», в которой продается переславский сыр ручной работы, шоколад из Варегово и колбаса из Борисоглебского района.

* * *

Ресторан «Пенаты» (Советская ул., 28)

Это один из флагманов ярославских заведений, устраивающий гастрономические спектакли на тему старинных блюд. В меню есть блюда молекулярной кухни, а также уха с ольховым дымом, мороженое из жимолости., щи, теплый холодец из телячьих щечек и печенье со вкусом бородинского хлеба, подсолнечным маслом и с черной костромской солью.

* * *

Ресторан-музей «Собрание» (Волжская набережная, д. 33)

Старинные блюда из русской печи и закуски по восстановленным рецептам, «душепарка» и «малиновка», кисели, морсы, а также старинные интерьеры.

* * *

Ресторан «Ванильное небо» (Волжская наб., 2)

Единственный ресторан в Ярославле, в котором действует проект «Трапеза по-ярославски». В меню входят пирожки с вятскими солеными огурцами и хреновухой, тельное из волжской

щуки, щи суточные из квашеной серой капусты с телятиной и белыми грибами, мороженое из гречи.

10 рецептов, привезенных из Ярославля, старых и не очень

1. ЯРОСЛАВСКИЙ БОРЩ С ЛИСИЧКАМИ

Суп

Каких только борщей нет на гастрономической карте России: ленинградский и воронежский, и ярославский тоже есть.

Ингредиенты:

Лисички – 250 г
Капуста – 250 г
Свекла – 250 г
Морковь – 250 г
Сельдерей – 1 стебель
Петрушка – 1 корень
Лук – 1 шт.
Растительное масло – 2 ст. ложки
Томатная паста – 2 ст. ложки
Лавровый лист – 1 шт.
Сок 1/2 лимона
Зелень и соль – по вкусу

Вымытые лисички жарим с измельченным луком в масле 15 минут. Очищенные овощи (кроме капусты) и коренья шинкуем, добавляем к грибам, вливаем 150 мл воды и сок лимона, добавляем томат и тушим 10 минут, помешивая и при необходимости подливая воду.

Капусту шинкуем и кладем в кипящую подсоленную воду с лавровым листом. Варим 20 минут, затем добавляем к капусте тушеные овощи с грибами. Варим еще 2–3 минуты. Готовый суп украшаем зеленью.

2. ПИРОЖКИ С СОЛЕНИМИ ОГУРЦАМИ

Ингредиенты:

Для теста:

Кефир (комнатной температуры) – 500 мл
Сметана – 2 ст. ложки

Мука – 800 г
Сахар – 2 ст. ложки
Соль – 1/2 ч. ложки
Сода – 1 ч. ложка без горки
Растительное масло – 3 ст. ложки
Яйцо – 1 шт.

500 г муки просеиваем в миску, добавляем яйцо, соль, сахар, растительное масло, сметану и соду.

Постепенно вливаем кефир, помешивая. Замешиваем тесто, добавляем оставшуюся муку, тесто должно перестать липнуть к рукам. Выкладываем тесто в целлофан и убираем в холодильник на 30 минут.

Для начинки:

Соленые или маринованные огурцы среднего размера – 4–5 шт.

Растительное масло – 3 ст. ложки

Лук – 3 шт. (средние)

Пока делаем начинку: шинкуем лук и обжариваем до золотистого цвета. Соленые огурцы по желанию либо натираем на крупной терке, либо нарезаем мелкими кусочками.

Обжариваем их на второй сковороде, жидкость должна выпариться, а огурцы слегка подрумяниться. Остужаем и смешиваем с луком.

Нарезаем тесто на кусочки и лепим пирожки. Пирожки можно обжарить в растительном масле, а можно выпекать 20–25 минут швом вниз в духовке, разогретой до 180 °С.

Вкус пирожков зависит от огурцов, и если огурцы хорошего качества, то и пирожки будут хороши. Иногда от пирожков с грибами не отличишь!

3. СМЕТАННЫЕ ДЕРЕВЕНСКИЕ ЛЕПЕШКИ

(от Светланы Игнатьевны)

Ингредиенты:

Мука – 600 г
Сметана – 200 мл
Яйцо – 2 шт.
Масло подсолнечное – 100 мл
Сахар – 2 ст. ложки

Разрыхлитель – 10 г

Соль – 1/2 ч л

Все просто: смешиваем все ингредиенты, замешиваем тесто, разрезаем, раскатываем лепешки и выпекаем в духовке, разогретой до 180 °С, примерно полчаса.

4. ЛЕПЕШКИ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЕ

Ингредиенты:

Пшеничная мука – 150 г

Ржаная мука – 390 г

Вода – 400 мл

Соль – 1,5 ч. ложки

Сахар 1,5 ст. ложки

Растительное масло – 1 ст. ложка

Сухие дрожжи – 2 ч. ложки

Чеснок измельченный – 1 ч. ложка

Замешиваем тесто из ингредиентов, делим на небольшие кусочки, получится примерно 15 кусочков. Раскатываем скалкой в кружочки толщиной примерно 1 см. Со ржаной мукой тесто всегда липкое, поэтому нужно мукой присыпать.

Ножом поперх каждой лепешки прорезаем полосочки. Или вилкой много дырочек подряд прокалываем, тогда красивее смотрится.

Оставляем расстояться на полчаса и ставим в духовку, разогретую до 200 °С, примерно на 15 минут.

5. ЛЕПЕШКИ ПРОСТЫЕ

(от Светланы Игнатьевны)

Ингредиенты:

Сухие дрожжи – 1,5 ст. ложки

Теплая вода – 50 мл

Мука – 500 г

Простокваша – 250 мл (комнатной температуры)

Растительное масло – 5 ст. ложек

Соль – 2 ч. ложки

Сахар – 1 ч. ложка

Растительное масло для жарки

Разводим дрожжи в теплой воде и оставляем на 10–15 минут. Затем добавляем простоквашу, растительное масло, сахар, соль и хорошо перемешиваем.

Теперь добавляем просеянную муку, замешиваем тесто и оставляем подойти в теплом месте на час. Тесто увеличится в два раза.

Посыпаем мукой рабочую поверхность, обминаем тесто для выхода лишнего газа и делим на 10 частей.

Раскатываем лепешки, которые по желанию и по вкусу можно присыпать тмином. Делаем надрезы ножом или много дырочек в ряд вилкой.

Жарим в горячем масле на сковороде с обеих сторон. Выкладываем на бумажные полотенца, чтобы ушел лишний жир. С молоком подавать идеально!

6. ДЕРЕВЕНСКАЯ ГРЕЧНЕВАЯ КАША СО ШКВАРКАМИ

В книге Елены Молоховец 1901 года дается рецепт «Крутой гречневой каши с разными разностями»:

«1 фунт крупной гречневой крупы просеять, насыпать полгоршочка, посолить ложечкой соли, положить 1/4 – 3/8 фунта сливочного масла, влить кипятку, чтобы только покрыло крупу, положить 2 крутых мелко изрубленных яйца, 1/4 фунта мозгов из костей, 1/4 фунта мелко изрубленной не совсем прожаренной телятины, филеи с одного изжаренного рябчика, перемешать, поставить в не совсем жаркую печь, чтобы упрела, до полной готовности».

Мозги из костей мы, конечно, наковыряем, с рябчиком вот сложнее, потому давайте приготовим деревенскую гречневую кашу со шкварками.

Ингредиенты:

Гречневая крупа (ядрица) – 2,5 стакана

Бульон или вода – 3,5 стакана

Ингредиенты для всего блюда из расчета на 3 стакана готовой гречневой каши:

Топленое масло – 2 ст. ложки

Жареная говяжья или куриная печень – 300 г

Лук – 1 шт.

Яйцо – 2 шт. (крутые)

Обжаренные мелконарезанные кусочки сала (шкварки) – 4 ст. ложки

Варим гречневую кашу в указанных пропорциях.

Добавляем топленое масло.

Печень отдельно обжариваем с луком и пропускаем через мясорубку. Добавляем мелконарубленные яйца и все аккуратно смешиваем.

В форму для запекания на дно укладываем шкварки, выкладываем сверху кашу, запекаем в духовке при 180 °С минут 15, до образования легкой корочки.

7. «ЛАПТИ»

(для которых подходит любой кефир, даже забродивший)

Лепешки(простой рецепт)

Ингредиенты:

Мука – 3 стакана

Кефир – 1 стакан

Яйцо – 1 шт.

Соль – 1/2 ч. ложки

Сода – 1/2 ч. ложки

Картофельное пюре (или тушеная капуста) – 500 г

Лук – 2 шт.

Масло для жарки

Яйцо взбиваем с солью, вливаем кефир, понемногу добавляем муку, размешивая до однородного теста. Добавляем соду, перемешиваем. Накрываем пленкой и убираем в теплое место на полчаса.

Нарезаем мелко лук, обжариваем до золотистости. Добавляем к начинке (пюре или капусте) и перемешиваем, солим и перчим по вкусу.

Делим тесто на 10–12 равных частей, каждую раскатываем в тонкую лепешку (примерно со стандартное чайное блюдце. Выкладываем начинку на половину лепешки, распределяем, накрываем второй половинкой, защипываем края.

Жарим по 2–3 минуты с каждой стороны. Лапти чаще всего готовят с жареными грибами, реже с мясом.

8. МЯСО «В КАЛИТКЕ»

Второе блюдо

Ингредиенты:

Задняя часть свинины (мякоть) – 1,5 кг

Соль – 34 г

Перец черный – 1 ч. ложка

Тимьян свежий – 1 веточка, если заменяем сушеным
– 1 ст. ложка

Ржаная мука – 1 стакан

Лавровый лист – 4 шт.

Чеснок – головка

Вода – 2 стакана

Растворяем соль в воде и добавляем туда перец. Перец не растворится, поэтому его нужно просто хорошо взболтать, чтобы получилось равномерно.

Используя специальный шприц или обычный с толстой иглой, вводим раствор в разные стороны куска мяса через равные промежутки. У героини книги не было шприца, она делала длинные проколы ножом.

Мясо хорошо массируем и укладываем в форму, на дно кладем перец, лавровый лист, очищенные зубчики чеснока.

Плотно закрываем форму пищевой пленкой и отправляем в холодильник на ночь или на сутки, но каждые 4 часа мясо надо переворачивать.

Достаем мясо из формы и обсушиваем бумажными полотенцами. Оставляем его проветриваться, пока делаем «калитку».

К муке добавляем немного соли по вкусу и теплую воду так, чтобы получилось мягкое, но не текучее тесто в объеме примерно 2 стакана.

Обмазываем мясо тестом. То есть – укладываем его в «калитку»! Сначала одну сторону, укладываем его этой стороной в форму, затем другую сторону, так, чтобы весь кусок был в коконе из теста, без дырочек или отверстий. Очень тщательно.

Затем мясо отправляем в духовку при температуре 100 °С на 5 часов. Желательно внизу поставить противень с водой, чтобы тесто не слишком подсыхало.

Вынимаем. Получаем прекрасно приготовленное мясо и аромат свежее испеченного хлеба.

9. ОЛАДЬИ С ЯБЛОЧНЫМ ПРИПЕКОМ

Ингредиенты: (на 25 крупных оладий)

Сочные кисло-сладкие яблоки – 2 шт.

Сахар – 1 ст. ложка

Растительное масло – 1 ст. ложка

Сливочное масло – 25 г

Для теста:

Яйцо – 1 шт.

Сахар – 1 ст. ложка

Соль – 1/2 ч. ложки

Ванилин – щепотка

Кефир – 300 мл (можно ряженку)

Сода – 1/2 ч. ложки

Мука – 250 г

Яблоки очищаем от кожуры, удаляем сердцевину и нарезаем небольшими кубиками.

В сковороде смешиваем и нагреваем оба вида масла, добавляем яблоки, затем сахар. На сильном огне обжариваем, периодически помешивая, ловим момент, когда яблоки станут мягкими снаружи, но еще плотноватыми внутри.

Яблоки не должны тушиться или вариться, их надо именно обжарить на сильном огне. С сырыми яблоками тоже делают, если кому-то так больше нравится. Убираем яблоки остывать.

Замешиваем тесто из указанных ингредиентов. Оставляем «отпыхнуть» минут на 10.

Нагреваем в сковороде растительное масло как для выпечки обычных оладий. Количество смотрите по своей сковороде.

Добавляем в тесто яблоки, перемешиваем и выпекаем оладьи.

Примечание: здесь в тесте много сахара, и цвет у оладий будет более интенсивным по сравнению с обычными.

10. ВИШНЕВОЕ МОРОЖЕНОЕ ОТ ИВАНЫЧА

(авторская речь сохранена)

Десерт

Ингредиенты:

Вишня – 1,5 стакана

Сахар – 200 г

Сливки – 400 г

Яичные желтки – 2 шт.

Мороженое. Вишневое. В общем, готовится быстро.

Замораживается, правда, не быстро, зато очень вкусно получается. Так что стоит повозиться, чтобы побаловать своих любимых вкусным и холодным десертом, особенно в жаркий день.

Мороженое получилось домашнее. И в смысле приготовления, и в смысле продуктов. Да, вот так. Представьте себе, даже молоко, из которого образовались сливки, дала своя корова. И вишня, и веточка мяты, тоже со «своего», что называется, огорода. Хотите верьте – хотите нет.

Вишни немного надо. Полтора стакана всего и надо. Мороженого-то не тонна задумана. Конечно, помыть хорошо и косточки удалить.

Из яиц (они, кстати, тоже домашние, т. е. от своих кур) нужен только желток. Отделить как? Да у всех свои способы. Мне тут недавно попало описание «с применением медицинского шприца». Так что главное – отделить. А как – личное дело каждого.

Сахару рекомендовано в рецепте взять двести граммов, но я отсыпал меньше. Особо сладко что-то не сильно хочется.

Добавил к желткам сахар. Весь. Лучше в процессе слегка перемешивать.

Взбил. Понятно, что желтково-сахарная смесь изменила цвет и увеличилась в объеме. Завоздушилась, так сказать.

Но сахар так и не растворился полностью. И смесь получилась ну очень густая.

Дальше взял сливки. Граммов четырехста.

Первым делом надо сливки разогреть. До первых булек, т. е. довел их до состояния предзакипания. Как эти бульки возникнут, то ковшик со сливками с огня снял и поставил остужаться. Иногда помешивать надо.

В остывшие сливки, можно допустить температуру чуть выше температуры тела, выложил эту самую желтково-сахарную смесь. И очень хорошо, тщательно перемешал. До однородного состояния.

И снова кастрюльку вернул на огонь. Постоянно деликатно помешивая, довел опять до того самого состояния предзакипания и снял с огня. Пусть остужается. Первые минут десять, пока будет остужаться, помешивать надо периодически. Почаще. Во избежание свертывания желтков.

Вишню отправил в блендер.

И жужжать усердно. Размалывая ягоды в состояние сока с мякотью. Правда, скажу вам по секрету – мякоти там особой не образуется. Если, конечно, блендер у вас хороший.

Затем это пюре, или сок, или взблендернувшую вишню, как вам угодно, выложить в сливочно-желтково-сахарную основу.

И тщательно перемешать.

Пока перемешиваю, замечу, что гурманы, привыкшие к гладкому и однообразному, могут вишню взблендернувшую пропустить через сито. Среднеячеистое. Дабы исключить попадание в продукт мелких кусочков шкурки вишневой и т. п. кусочков, которые, сколько ни крути, а останутся. Я не стал. Все эти частички особых беспокойств не доставляют, в общем, мне так больше нравится.

Мое примечание: чуть-чуть, прямо щепоточку, соли добавьте. Она убирает излишнюю сладость и делает вкус всех ингредиентов ярче. И, кстати, в любую сладкую выпечку не забываем всегда добавлять соль, она укрепляет клейковину теста и делает выпечку более упругой. И вообще, чуть-чуть соли в самом сладком десерте балансирует вкус. Этот совет знакомого неаполитанского кондитера я не забываю.

Глава 8

Нижегородские истории



Расположение Нижнего самое красивое из всего виденного мною в России. Это место, с которого надо писать картину; до сих пор в России я любовался живописными видами только на улицах Москвы и на петербургских набережных, а эти виды созданы человеком, здесь же местность красива сама по себе... Тут не маленький обрывистый берег, не низкие отмели, идущие вдоль края большой реки, не именуемые холмами волнообразные возвышения почвы, а

здесь гора, настоящая гора,
выступающая высоким мысом при
слиянии Волги и Оки – двух равно
величественных рек...

Маркиз Адольф Де Кюстин
(1790–1857)

Сложнее всего писать о городе, где ты живешь, пусть недавно, не получается смотреть на него глазами туриста. Когда я писала о городках и скитах в лесах Нижегородчины – все было по-другому, я открывала для себя новые места, новые рецепты, знакомилась с новыми людьми.



На Волге

Хотелось, чтобы Нижний Новгород завершал эту книгу, не зря

в последние годы это одно из самых популярных туристических направлений, к 800-летию со дня своего рождения город стал прекрасен, а главное, логичен и удобен для туриста.

Но как написать о месте, где ты живешь, так, чтобы не размахаться на целый фолиант? И я решила, что мы не пойдем смотреть достопримечательности Нижнего, ну, почти. Я буду рассказывать его истории.

Начну издавека. По легенде Нижний был основан неким русским князем Мурзой. Установить личность князя историкам не удалось, по одной из версий под этим именем скрывается Юрий Всеволодович (1188–1238).

По легенде русский князь Мурза ехал со своими слугами по землям около устья Оки и увидел, что вдалеке на холме люди в белых одеждах молятся идолу, а рядом с ними стоят котлы с едой и пивом. Потребовал князь даров, вручили его посланникам пива и мяса, да только вот пока посланники возвращались, все сами съели и выпили. Не растерялись, передали князю землю и воду. А князь уверился, что это ему подарили свои земли и реку, и основал город.

Радио на прогулочных теплоходиках рассказывает другую историю, которая мне нравится больше. Записал ее, услышав от местных, Павел Мельников-Печерский в XIX веке.

В стародавние времена жил на горах мордвин по имени Скворец, друг Соловья-разбойника, побежденного Ильей Муромцем. Было у него 18 жен, которые родили ему 70 сыновей. Все они жили богатым и сильным родом, занимаясь скотоводством. И был ближайшим соседом чародей по имени Дятел. Жил тот Дятел в одном из глубоких как ущелье оврагов, был в ладах некогда с тем же Соловьем-разбойником.

Однажды Дятел поведал пришедшему к нему Скворцу, что если его сыновья будут дружны, то будут долго править здешними местами. Но если поссорятся, то русские князья покорят их и построят в слиянии Оки и Волги каменный город. Потом просил Скворца похоронить его на этом холме, что и сделал после его смерти. И с тех пор место это называется Дятловы горы. Поскольку дети Скворца после его смерти не смогли обойтись без междоусобиц и земли в итоге потеряли, на Дятловых горах в слиянии Оки и Волги владимирский князь Юрий Всеволодович основал город и назвал его Нижний Новгород.



Нижегородский порт



Ниже-Волжская набережная

Дата упомянута во всех летописях: 1221 год, тут уж никаких сомнений.

*Макарьев суетно хлопочет,
Кипит обилием своим. Сюда жемчуг
привез индеец, Поддельны вина –
европеец, Табун бракованных коней
Пригнал заводчик из степей, Игрок
привез свои колоды И горсть
услужливых костей, Помещик –
спелых дочерей, А дочери –
прошлогодни моды. Всяк суетится,
лжет за двух, И всюду
меркантильный дух.*

А. С. Пушкин

Петербург – голова, Москва – сердце, а Нижний Новгород – карман России, – говорили в XIX веке, – благодаря знаменитой нижегородской ярмарке.

Но за ярмарку городу пришлось побороться.

Первоначально главное российское «торжище» проходило у стен Макарьевского монастыря в ста с небольшим километрах от Нижнего по Волге, и ярмарка называлась Макарьевской.

Торг здесь проходил в день преподобного Макария, 7 августа по новому стилю. В 1627 году вышел указ царя Михаила Федоровича, давший монастырским властям право собирать в свой карман пошлину с торгующих у стен обители. Так началась официальная история ярмарки.



Главный ярмарочный дом



Ярмарка

Сначала торговля шла только один день. Но в 1641 году Михаил Федорович разрешил продлить срок ярмарки до четырех недель, и ярмарка обрела свою мощь. Монастырь нанимал работников для обслуживания ярмарки. Для них была создана

специальная слобода, ежегодно строились кладовые, помещения для ночлега, бани, построили Гостиный двор.

Со всех концов света съезжались на ярмарку, армянские купцы привозили товары из Персии и Индии: ковры, пряности, шелк, драгоценные камни, из Европы – вино; сначала татары, потом уже свои, русские заводчики гнали табуны коней.

Дамы стремились в модные ряды. Сюда вывозили девиц на выданье в лучших нарядах, проходили настоящие смотрины. Помещики закупались на год вином и рисом, даже театр приезжал, развлекать публику.

Закончилось все вмиг. 18 августа 1816 года за один день сильнейшим пожаром ярмарочные строения были уничтожены.

Начались долгие разговоры и обсуждения, где же теперь проводить ярмарку, не было смысла восстанавливать ее в Макареве.

* * *

Парк Кулибина в Нижнем Новгороде понравился мне с первых дней. Здесь хорошо прятаться от летней жары, или вечером, когда зажигаются фонари, выпить чаю со вкусным десертом за столиком на открытом воздухе в кафе «Кулибин», здесь приятно гулять зимой, когда стены Петропавловской или Всехсвятской церкви кажутся продолжением снежных сугробов, но самое красивое время в парке – это осень. Ковром застилает листва дорожки парка... живых и мертвых, как прозвали его в Нижнем.

Дело в том, что на месте парка в центре города когда-то было кладбище. А в 1785 году купцами Неудакиными для сохранения прихода закрытой Петропавловской церкви под кремлем (прихожанами которой они являлись) была построена церковь Петра и Павла (архитектор Я. А. Ананьин). Церковь существует до сих пор, здесь служили родственники Добролюбова, чуть дальше по аллее – белокаменная часовня.

На Петропавловском кладбище была похоронена значительная часть населения Нижнего Новгорода, включая видных общественных деятелей, купцов, литераторов.

В 1937 году кладбище было закрыто, все могилы и фамильные склепы срыты, а надгробные памятники разбиты и вывезены. В 1939–1940 годах на территории кладбища был устроен парк. Сохранились лишь две могилы – изобретателя И. П. Кулибина и Акулины Ивановны Кашириной – бабушки М. Горького.

Среди прочих знаменитых людей города здесь был похоронен самый уважаемый городской голова. Это человек, без которого в Нижнем не появилась бы самая знаменитая ярмарка России.

«Зимой 1845 скончался в Нижнем, в своем доме на Благовещенской площади нижегородский купец Федор Петрович Переплетчиков. На обычные панихиды по покойном стеклась масса народу. На отпевании и похоронах был весь город», – писал известный нижегородский краевед Александр Гацкий.

Среди всех нижегородских городских глав дореволюционного периода, а было их около тридцати, самым знаменитым и уважаемым считался Федор Переплетчиков. И современники, и потомки оценивали его деятельность только в превосходной степени: самый щедрый благотворитель, самый обаятельный, самый дальновидный, самый знаменитый, и так далее.

Когда возник вопрос о выборе нового места для уже известной ярмарки, нижегородский губернатор Быховец и городской голова Переплетчиков выступили за возобновление ее в Нижнем.

Поддержал эту идею министр коммерции в отставке Николай Петрович Румянцев, сын знаменитого полководца Румянцева, сохранивший влияние на императора. Румянцев предсказал, что Нижний Новгород после переноса к нему Макарьевской ярмарки «возведен будет в степень третьей государственной столицы».

Несмотря на противодействие князя Грузинского, владельца села Лысково, у которого расположен был монастырь, на предложения московских купцов, решение было принято в пользу Нижнего Новгорода.

Решающей в этом споре оказалась докладная записка Ф. П. Переплетчикова, аргументированно доказывавшая географические и прочие преимущества Нижнего Новгорода перед Макарьевом и иными городами-претендентами.

Когда нижегородский губернатор Степан Антипович Быховец (1813–1818 гг.) зачитал доводы городского головы на заседании кабинета министров, ни у кого не осталось и тени сомнения – отныне ярмарке быть в Нижнем Новгороде.

Историю эту рассказывает запись в «историческом» кольцевом трамвае – стилизованном под старинный, когда он проходит по улице Белинского, мимо парка.

Понимая важность постройки важнейшего экономического центра, император Александр I отложил перестройку Зимнего

дворца, направив выделенные для этого деньги на постройку ярмарки.

Всего на постройку гостиного двора было ассигновано из казны 6 миллионов рублей. Строительство возглавил председатель столичного Комитета строений генерал-лейтенант Августин Бетанкур. Основой для создания архитектурного ансамбля послужил план, разработанный еще в 1804 году архитектором Андреем Захаровым. 15 февраля 1817 года началось строительство, которое длилось 4 года.

15 июля 1822 года в каменном гостинином дворе и деревянных временных помещениях была открыта торговля. Продолжительность ярмарки составляла более месяца: флаги поднимались 15 июля и опускались 25 августа. Но самая бурная торговля начиналась с августа и продолжалась до начала сентября.

Ярмарка занимала площадь почти 8 кв. км на левом низком берегу реки Оки, на большом мысе (Стрелке), образуемом при впадении Оки в Волгу.

Ярмарка приобретает международное признание: на нее приезжают русские торговцы, европейцы, армяне, персы, бухарцы, хивинцы, ташкентцы. В 1846 году было привезено товаров на сумму 57 214 906 рублей серебром, а продано – на сумму до 49 549 377 рублей серебром. Главные статьи торговли: хлопчатобумажные изделия, чай, металлы, шерстяные и шелковые изделия.

Во время ярмарки из города приезжали нотариусы, банки, коммерческие и другие конторы. Ежегодно на нее съезжалось до 200 000 человек, тогда как в самом Нижнем Новгороде проживало тогда менее 20 000. Количество приезжающих на ярмарку гостей приводит к развитию инфраструктуры города – были построены гостиницы, трактиры, рестораны, чайные, а также развивалась сфера услуг. На противоположном берегу Оки была застроена благоустроенными кирпичными зданиями Рождественская улица. Процветало судоходство, было проложено Московское шоссе.

Смотришь на старые фотографии – и поражаешься красоте китайских павильонов, особенно фантазмагорично выглядели они после сильных ливней, когда пространство вокруг заливало водой.

Остались от былой славы три здания.

Здание главного ярмарочного дома в неорусском стиле смотрится в ночи дворцом, утопающим в огнях, за рекой Окой. Москвичам оно напоминает ГУМ.

Здание главного дома было построено, как и вся ярмарка, Огюстом Монферраном, но к концу 1880-х годов пришло в

совершенно негодное состояние, тогда дом передали с баланса казны ярмарочному купечеству. Здание решили разобрать и выстроить на его месте новое.

Объявили конкурс: среди 26 проектов-участников победителем стал проект Карла Треймана, Александра фон Гогена и Алексея Трамбицкого, хотя при строительстве использовали элементы еще двух проектов, отмеченных комиссией. Новый Главный дом был заложен 22 июня 1889 года, а 15 июля 1890-го, в день открытия ярмарки, его торжественно представили публике. Купечеству он обошелся в 650 тысяч рублей, сумма громадная.

Сегодня здесь построен новый огромный выставочный павильон, работает фонтан, обустроена прогулочная зона, а в правой стороне здания открылась «Самоварная» – гастропроjekt, который радует не только вкусными салатами-первыми-вторыми-блюдами, но и настоячками, пирожками «на один укус» с разными начинками (они действительно на один укус!) и макарьевскими ярмарочными пышками по старому купеческому рецепту. «В течение целого дня шла стряпня особых макарьевских пышек, которыми кавалеры любили угощать своих дам под холщовыми навесами, имеющимися около каждой кухни за небольшими столиками», – писал Андрей Мельников в «Очерках бытовой истории Нижегородской ярмарки».

До полудня здесь подают завтраки «Первая ласточка», включая купеческий: блины со сметаной и икрой красной или щучьей на выбор. После полудня – супы, разносолы, паштеты, традиционные салаты, горячее и пельмени. На десерт предлагают царскую ватрушку в городецкой корзинке, императорское пирожное с заварным кремом и особое ярмарочное мороженое, ставшее итогом коллаборации фабрики «Колибри» и Нижегородской ярмарки. Все вкусы ярмарочного мороженого посвящены сладостям с историей: княжьей ягоде, угощению с вишней по рецепту семьи Романовых и любимому десерту жены Федора Шаляпина.

* * *

Императорский павильон – невысокое яркое здание справа от современного железнодорожного вокзала с гербом Российской империи и надписью «С нами Бог» на фронтоне построен по инициативе ярмарочного купечества в 1891–1894 годах. Он должен был служить для приема и кратковременного отдыха царственных особ и других почетных гостей, приезжающих

в Нижний Новгород по железной дороге.

Проектировал здание и интерьеры представитель известной династии русских архитекторов Дмитрий Чичагов (1835–1894) – автор множества интересных небольших построек в центре Москвы.

В 1896 году павильон использовался по самому прямому назначению – здесь принимали императора Николая II и членов его семьи, приехавших на Всероссийскую промышленно-художественную выставку. Во второй раз здесь принимали императора и его семью в 1913 году, в дни празднования 300-летия Дома Романовых.

* * *

Если встать спиной к зданию ярмарочного дома с его тыльной стороны, то в конце недлинного сквера вы увидите... глаза протереть хочется, несмотря на белый цвет стен, вдали вырастает настоящий Исаакиевский собор!

Неудивительно, это творение Монферрана, которое и легло в основу будущего Исаакия.

Построен Староярмарочный собор в 1822 году, как главный храм Нижегородской ярмарки, на которую приезжало – минуточку! – только купцов 15 тысяч, причем приплывали даже из Америки и Азии.

Возглавивший строительство ярмарки генерал Августин Бетанкур, председатель столичного строительного комитета, всегда покровительствовал Монферрану. В то время Монферран как раз работал над проектом Исаакия. Датой заложения Спасского Староярмарочного собора считается 1 августа 1818 года, а 5 июля 1822 года был освящен главный престол.

Интересно, что вскоре после освящения нового храма многие купцы отказались его посещать, поскольку им было неловко молиться пред иконами, написанными на европейский манер итальянским художником Торричелли.



Староярмарочный собор Монферрана

Фигуры святых на образах были с обнаженными частями тел, что вызывало недоумение и непонимание среди торговцев. Некоторые из них стали ходить в храм со своими иконами. Купцы приносили их заботливо завернутыми в тряпицы. Спустя несколько лет иконы заменили. Новый иконостас был выполнен архитектором В. Стасовым.

Понятно, что храмы стараются украсить «понаряднее», но иногда от аляповатости и перебора позолоты и украшений просто рябит в глазах. Здесь же по сравнению со многими прочими историческими храмами ну просто минимализм. Настолько я бы даже сказала «благородно» подобраны иконы, в том числе в иконостасе – их минимум, и за счет этого возникает совпадение классичности внешнего и внутреннего облика.

Жаль, что не сохранилась колокольня, которая была ориентиром для приплывавших на ярмарку кораблей, и китайские павильоны-пагоды, в которых торговали чаем гости из Поднебесной.

У Бетанкура были грандиозные планы! Обводной канал, впоследствии получивший также имя Бетанкуровского, был соединен с соседним Мещерским озером, от которого планировали прорыть канал до Волги. И озеро, и канал находились выше уровня и Волги, и Оки, поэтому к ярмарке был протянут 20-километровый Пырский канал, включавший воды трех рек: Пыры, Черной и Парашы. Но в 1824 году Бетанкур умер,

и «венецианские планы» были забыты. Берега Пырского канала не были укреплены, и он в 1830 году разрушился. Система шлюзов была признана чересчур дорогостоящей в эксплуатации, а ее пропускная способность неэффективной. Так и наполнялся Обводной канал только во время половодья, и корабли к торговым рядам не подходили.

* * *

В Нижнем два привычных на вид, но необычных по сути сооружения: это кремль и кафедральный собор Александра Невского на Стрелке.

Чем необычен кремль?

По легенде он построен итальянским архитектором Пьетро Франческо (Петром Фрязиным) по чертежам Леонардо да Винчи. Выносные башни, спиральный принцип – примерно так выглядит и крепость Имола в Италии, в постройке которой принимал участие Леонардо.

Нижегородский кремль – единственная крепость в России, по стене которой можно пройти, не заходя в башни. И это тоже прием итальянских зодчих.

Историки даже обсуждали гипотезу, что великий Леонардо лично приложил руку к строительству нижегородской крепости, но подтверждений не нашли.

Нижегородский кремль был настолько мощным, что никогда не завоевывался врагами. Кирпичные стены толщиной в 5 метров соединили 13 мощных боевых башен. Пять прямоугольных были проездными, восемь – глухими оборонительными. Практически все башни были снабжены четырьмя боевыми ярусами. Самый нижний, подошвенный, поднимался над землей всего на 40 см. Верхний ярус был боевой площадкой с окнами-бойницами и зубцами. Расположенный на высоком холме, кремль был окружен глубоким и широким оборонительным рвом. Часть его стала Зеленским съездом, так что представить фортификационные масштабы мы можем и сейчас.

Неприступной крепостью кремль был до XVIII века, когда потерял свое оборонное значение и был исключен из списка крепостей Российской империи.

Перепады высот одного из самых больших кремлей России – 80 метров.

Сегодня кремль – это музеи, развлекательные площадки для детей, прекрасные виды на Волгу и на Стрелку с кафедральным собором.

На первый взгляд непривычное ярко-желтое здание собора кажется настоящим новоделом, но это не так, строительство собора было закончено в 1880 году. Необычен он не только цветом и внешним видом, но и методом постройки: собор выстроен... на плоту.

Оригинальное решение фундамента собора разработал Роберт Килевейн на основании геологических исследований и собственных соображений относительно влияния колебаний уровня грунтовых вод. Отказавшись от обычных свай, он предложил использовать в качестве основы храма дубовый деревянный плот, который со временем стал прочнее бетона, на котором покоилась сплошная плита из каменной кладки. Такая конструкция обеспечивала равномерную осадку и долговечность фундамента, так как плот оказывался в огромной заполненной водой глиняной «ванне», образовавшейся под тяжестью грандиозного сооружения. Это исключало воздействие на деревянное основание собора периодического понижения уровня грунтовых вод, что при свайной конструкции вскоре привело бы к загниванию свай.



Кремль с воды



Старый Нижний



Вид с набережной Федоровского



Ночь в кремле



Дмитриевская башня кремля



Коромыслова башня



Никольская башня



Кремлевские стены и вид на Стрелку



Жизнь города у стен кремля



Алекса́ндро-Невский кафедральный собор на Стрелке



Стрелка Волги и Оки



Фестиваль «Воздушная фиеста» – шары у собора

К 800-летию города за собором на Стрелке создана прекрасная зона отдыха и прогулок с выставочными залами в пакгаузах, здесь можно спуститься прямо к тому месту, где встречаются две больших русских реки – Волга и Ока. Отсюда открываются прекрасные виды на кремль и нижнюю часть старого города с Благовещенским монастырем и жемчужиной городской архитектуры – Строгановской церковью.

Скрытое сокровище Нижнего

Одна из визитных карточек Нижнего Новгорода – церковь Собора Пресвятой Богородицы, более известная как Рождественская, или Строгановская, – действующая православная церковь, расположенная на Рождественской улице Нижнего Новгорода.

Строилась она в 1696–1719 годах на средства купца Григория Дмитриевича Строганова и считается одним из лучших образцов строгановского стиля, имеет статус памятника архитектуры федерального значения.

С храмом связано множество легенд. Одна из них рассказывает, что в 1722 году церковь была закрыта Петром I, молившегося здесь за всенощным бдением 29 мая 1722 года, накануне своего 50-летия.

По устному преданию, зафиксированному архиепископом Макарием (Миролюбовым) в книге «Памятники церковных древностей», император увидел в церкви иконы, написанные придворным мастером Караваком для столичного Петропавловского собора, Строганов подсуеллся и выкупил иконы раньше, что и вызвало гнев Петра I и послужило причиной закрытия храма. Открыт храм был только через два года по смерти Петра I, в 1727 году.



Рождественская церковь

По другой легенде, царь, увидев в образе Спасителя черты самого Строганова, вскричал:

– Я что, перед образом своего холопа креститься должен? – и вышел из храма.

На самом деле это только легенды, церковные документы свидетельствуют, что службы в храме проводились.

А самая красивая легенда похожа на волшебную сказку. Однажды Григорий Строганов встретил таинственного незнакомца, которому поведал о своих желаниях, и незнакомец пообещал прислать ему нужного мастера. Немного погодя к Строганову пришел мастер и сказал, что сможет исполнить его волю.

Когда храм был построен, мастер на вопрос мецената ответил, что конечно, сможет построить храм еще красивее. Строганов был в ужасе, ему нужен был храм, равного которому нет. Он приказал ослепить строителя. Мастер же забрался на колокольню, превратился в ворона и улетел.

На самом деле достраивался храм уже после смерти Строганова. Строительство было почти завершено к 1701 году, но произошел пожар. Восстанавливалась церковь женой Григория Дмитриевича – Марией Яковлевной.



Рождественская церковь у стен кремля



Улица Рождественская



Строгановская церковь



Строгановская церковь над Волгой



Строгановская церковь над крышами

Еще одна история связана со знаменитым изобретателем Кулибиным. Семейство Кулибиных жило недалеко от церкви, и когда уникальные церковные часы, которые показывали не только время, но и планетарное положение светил, встали и никто не

мог их починить, 14-летний Кулибин тайно забрался на колокольню и починил часы.

Так пошла слава Кулибина, и он стал известен как искусный мастер, прославивший Нижний.

Есть легенда, по которой часы встали в момент смерти Кулибина, и никто не смог их починить снова. Но на фотографиях разных лет время разное, то ли чинить пытались, то ли ветер и снег сдвигали стрелки.

В 1860-е годы колокольня церкви начала наклоняться, за 20 лет отошла больше чем на метр. В 1887 году ее верхние ярусы были разобраны и собраны снова. В XIX веке стоявшую неподалеку Рождественскую церковь, которая и дала название улице, разобрали, с тех пор название «Рождественская» перешло к Строгановской церкви.

Современная история церкви тоже почти легенда. В советское время было принято решение об уничтожении храма, но настоятелю отцу Сергию, собравшему исторические документы и фотографии и читавшему лекции об истории, архитектуре и культурной значимости строгановского барокко, удалось его сохранить. В церкви разместился музей истории религии и атеизма, временно исполняющим обязанности директора музея был назначен сам отец Сергей, а сторожем – иеромонах Спиридон.

Ни одна экскурсия по Нижнему не обходится без рассказа об этом храме. А между тем в тени его спряталась не менее интересная маленькая церковь в стиле строгановского барокко.

* * *

Если пройти через подземный переход справа от Московского вокзала под железнодорожными путями, а потом долго-долго идти по трамвайным путям (поверив путеводителям, что это рукой подать), то можно дойти до внушительной Владимирской церкви в бывшей деревне Гордеевка.

Вынырнешь из перехода – и словно на машине времени переносишься во времена СССР. Ничто вокруг не напоминает, что это Нижний Новгород XXI века. И вот впереди возвышается солидный, большой собор, очень красивый внутри – Владимирская церковь.

А за ней, почти прислонившись к большой церкви, спряталась маленькая – Смоленская. Она на два года старше знаменитой Рождественской, но не менее прекрасна.

Смоленская церковь – один из четырех сохранившихся

памятников строгановского барокко – является объектом культурного наследия федерального значения.

Строительство домово́й каменной церкви в честь Смоленской иконы Божией Матери начато в 1680-х годах по указу Григория Дмитриевича Строганова. Освящение главного престола в честь Смоленской иконы Пресвятой Богородицы состоялось 25 июля 1697 года.

После переезда Строгановых в Москву в 1705 году Смоленская церковь стала приходской.

В 1930 году церковь была закрыта. В 1934 году церковь хотели взорвать, но по настоянию сотрудников Горьковского краевого музея уникальное здание было сохранено. До начала 1990-х годов использовалось как музейный склад. В 1993 году церковь передана епархии. В 2005–2006 годах был позолочен главный купол.

В 2018 году в церкви были начаты ремонтные работы, а в 2019 году – масштабная реставрация с восстановлением исторического облика по 3D-моделям и с применением резьбы из белого камня.

Здесь такие же невероятные архитектурные детали, и разница со знаменитой Рождественской церковью лишь в яркости.

Храмовый комплекс Владимирской и Смоленской церквей хорошо виден из окон поезда, идущего на север, в Кировскую область и в Керженские леса.

Строгановский стиль – название стилистического направления русской архитектуры конца XVII – начала XVIII века, свойственного постройкам, возведенным по заказу промышленника Григория Дмитриевича Строганова (1656–1715). От наиболее радикальных памятников московского барокко строгановские постройки отличает сохранение традиционного для русского храма пятиглавого силуэта, на который наносится крайне пышный и дробный, словно вылепленный от руки барочный декор.

Одна история на двоих

Что общего между Римом и Нижним Новгородом? Да ничего, наверное, скажете вы. Но это не так. Иногда одинаковые истории происходят на разных концах света. Например – неожиданно – повторяются в судьбе дворцов, расположенных в Риме и... в Нижнем Новгороде.

В 1675 году принц Алтьери решил построить в Риме собственную официальную резиденцию. Она должна была стать элегантным дворцом, подчеркивающим престиж и власть семьи,

пользовавшейся покровительством папы Клементя X. Палаццо до сих пор стоит в центре Рима на площади Джезу.

Реализацию своего замысла принц доверил известному архитектору Джованни Антонио де Росси. Архитектор принял решение о строительстве рядом с церковью Иисуса (Джезу) грандиозного здания, но для этого необходимо было выровнять землю, снести ветхие домишки в округе.

Собственно, так и сделали, но отказалась съезжать (очень современная история, не правда ли!) некая старая синьора. По одним источникам ее звали Ассунта, по другим Берта, но это не столь важно.

Вдова сапожника (подумать только! – возмущался принц) отказалась продавать свою лачугу и уходить с привычного места.

Дошло до того, что принц стал предлагать немыслимые по тем временам деньги за ее халупу, но ни деньги, ни имя, ни власть принца не имели для нее значения. Не испугали ее и угрозы. Синьора заявила, что хочет провести последние годы своей жизни на том месте, где всегда жила ее семья.

В смятении принц обратился к папе, надеясь, что, будучи родственником, заинтересованным в строительстве шикарного палаццо для семьи Алтьери, папа закроет глаза на применение «акта силы» по отношению к старухе.

Но папа принял другое решение, которое вполне устроило старую синьору.

Она согласилась на строительство палаццо, если... ее домишко будет включен в здание дворца! И сегодня на внешней стороне дворца все окна, декоративные элементы имеют симметрию, но на боковой улочке появляются небольшие окошки, которые явно контрастируют с остальными частями здания.

Это маленький секрет палаццо Алтьери: домишко старой синьоры, «вписанный» в шикарное здание!

При чем здесь Нижний Новгород? Есть в городе музей под названием «Усадьба Рукавишниковых», расположенный на Верхне-Волжской набережной.

Строительство усадьбы датируется 1877 годом. Ее владельцем был известный купец Сергей Рукавишников. Когда-то его отец приобрел на этом месте двухэтажный дом с мезонином, позднее, в 1875 году, Сергей Рукавишников решил построить здесь новое здание.

Позже сын Сергея, поэт и прозаик Серебряного века Иван Рукавишников в романе «Проклятый род» так опишет эту задумку:

«И будет дом-дворец. И во дворце сто комнат... И будет дворец тот стоять ровно миллион... Пусть весь город ахнет».

В то время, когда на строительство лучших зданий Нижнего уходило не больше 300 тысяч, дом Рукавишникову обошелся в целый миллион. Ирония судьбы: задумкой было построить итальянское палаццо!

И родился нереальной красоты дворец в смешении стилей, который украсил бы столицу любого государства. Но тут в нашей истории появляется «старая синьора»!

Старая тетка Рукавишникова категорически отказалась съезжать в другое место, и пришлось архитектору придумать такой проект, чтобы прежнее строение сделать частью нового.

Замковые камни, львиные головы, скульптуры атлантов действительно напоминают об итальянском палаццо, хотя построена усадьба в стиле эклектики, архитектор Петр Бойцов соединил в одном строении разные исторические архитектурные стили.

Интерьеры усадьбы – не зря миллион потратили! – впечатляют, и «палаццо» Рукавишниковых вполне может посоперничать с палаццо Альтьери, а победило бы в соревновании.

А еще говорят, что Рукавишников спрятал в доме свои сокровища. При «вписывании» домишки во дворец-усадьбу для этого было множество возможностей!

Вот так две «старые синьоры» на разных концах Европы послужили рождению необычных архитектурных решений!

Изначально Верхневолжская называлась Георгиевской – по классической дореволюционной традиции, улица получила название от церкви, стоявшей в ее начале. В советские годы «поповское» название поменяли на Верхне-Волжскую набережную имени Жданова. Фамилия партийного деятеля «отвалилась» в 90-е, а первая часть прижилась, тем более что Георгиевской церкви уже не существовало.

Набережная интересна своим органическим смешением дореволюционной и советской архитектуры. Ампи́р и классицизм 30–40-х годов вписывается в старую застройку гораздо лучше зданий, возведенных после постановления об «Архитектурных излишествах». Здесь стоит пройти от кремля до колеса обозрения, любуясь зданиями справа – каждое стоит внимания – и видами на Волгу слева.

Секреты Печерского монастыря

*Если когда-нибудь придется вам
быть в Нижнем Новгороде, сходите
поклониться Печерскому монастырю.*

Вы его от души полюбите... Он все видел на своем веку: и междоусобия, и татарские набеги, и польские сабли, и боярскую спесь, и царское величие. Он видел древнюю Русь; он видит Русь настоящую.

*Граф В. А. Соллогуб,
«Тарантас»*

В черте города Нижнего Новгорода – три монастыря.

Один совсем небольшой, женский Крестовоздвиженский монастырь, спрятался во дворах на площади Лядова.

Второй – одна из визитных карточек города – мужской Благовещенский монастырь. Он живописно смотрится над Окой – с панорамной набережной Федоровского, с Канавинского моста или с прогулочных теплоходов.

А вот третий – самый старый Печерский Воскресенский монастырь – находится подальше, хотя и недалеко от центра.

Там прекрасно – тихо, красиво, место это любимо всеми без исключения.

Вознесенский Печерский мужской монастырь основан в 1328 году на берегу Волги в пределах Нижнего Новгорода.

Сегодня это не только действующий мужской монастырь, но и культурный объект федерального значения. Архитектурный ансамбль включает церкви XVII века во главе с Вознесенским собором.

Об истории монастыря рассказывает его музей, где можно увидеть и археологические находки, и старинные документы.

В начале XIV века сюда прибыл монах Киево-Печерского монастыря Дионисий – впоследствии епископ Суздальско-Нижегородский, известный исторический деятель своего времени, чтобы основать обитель.

На крутом берегу Волги, в плотных известняковых породах склона будущий игумен Дионисий, по примеру древних насельников Киево-Печерской Лавры, выкопал себе первую пещеру, где проводил время в молитве и посте.



Галерея правителей Руси в Печерском монастыре

Первый возведенный в честь Вознесения Господня храм и дал название монастырю. Слово «Печерский» осталось в память о первых пещерах («пещерах»), выкопанных здесь.

В XVI веке монастырь достиг своего расцвета. Однако в 1597 году Печерский монастырь постигла беда: он был разрушен обвалом горы, никто не погиб, но разрушения были сильными.

Поэтому в том же году монастырь был перенесен на версту вверх по течению Волги, а на старом месте была поставлена церковь Преображения Господня.

Считается, что отец национального героя Кузьмы Минина вносил вклады на строительство монастыря после его разрушения.

В 1640–1650 годах построен ныне существующий монастырский ансамбль.

Руководил работами царский подмастерье каменных дел Антип Возоулин.

Врата, через которые сегодня проходят в монастырь, поставлены в 1890 году епархиальным архитектором Александром Никитиным.

Сегодня на территории монастыря есть аллея с бюстами русских князей и царей: здесь и Петр I, и Всеволод Большое Гнездо, Андрей Боголюбский и Ярослав Мудрый, царица Софья и Екатерина Великая и другие.

В знак того, что династия Романовых вкладывала в монастырь деньги, на крестах монастыря есть короны.

А теперь – о секретах!

Есть в русской истории «забытый царевич» Иоанн Антонович, младенец, провозглашенный императором в возрасте двух месяцев, а в год и три месяца свергнутый, всю оставшуюся жизнь находился в заточении.

Сначала в Риге, затем в Холмогорах, а с 16 лет в Шлиссельбургской крепости, где в 23 года был заколот при попытке освобождения.

Но в нижегородском архиве были обнаружены копии документов, сделанные в 1749 году подьячим монастыря Андреем Кузнецовым, об одном странном узнике.

Содержался узник в строжайшем секрете, кормить его следовало не арестантской баландой, а блюдами с монастырского стола. А если он начинал что-то говорить, велено было ему кляп в рот вставлять. Если же уже сказал что-то, слова его записывались и отправлялись прямиком начальнику тайной канцелярии графу Шувалову.

Так и родилось предположение, что содержался в монастыре несостоявшийся император Иоанн Антонович.

Успенский храм с низкими сводами и красивыми росписями дышит стариной, хотя это и реконструкция, здесь находится сделанный уральскими мастерами фаянсовый иконостас.

Конструкция храма удивительна. Раньше под главными помещениями была пекарня, поэтому в храме был теплый пол. А в толстых стенах и колоннах проложены воздуховоды. Горячий воздух из пекарни поднимался по ним и прогревал помещения.

Еще один секрет монастыря – «падающая» наклонная колокольня.

Но она прячется, не хочет показывать свой наклон. Лишь с одного ракурса это видно.

Сюда ссылали... провинившихся лошадей. При царе Алексее Михайловиче, отце Петра Великого, сюда присылали опальных царских лошадей!

«Отправить на попечение архимандрита Печерского монастыря опальную кобылу Солову, содержать в строгости, а с голоду не уморить», – написано в документе. За что бедную Солову сослали – непонятно, может быть, заржала не вовремя или копытом кого ударила. А потом эту кобылу велено было «вернуть сей же час для царского дела». Вели этих лошадей из Москвы и обратно в поводу, ни в коем случае на них нельзя было садиться – «царская кобыла»!

Лошадей сегодня не замечено, а вот монастырские коты за голубями охотятся с удовольствием!

Обо всем об этом рассказывают на экскурсиях и показывают

старинные экспонаты в музее, но даже просто так, без экскурсии, сюда очень приятно приходить, вырвавшись из суеты большого города.

Будете в Нижнем – посетите, не пожалеете!

Замок на Покровке

Все, кто приезжает в Нижний Новгород, отправляются гулять по Покровке – слышала, что эта пешеходная улица вторая по длине в России после московского Арбата. Она по-настоящему красива, здесь по вечерам играют музыканты, а главное – если по общему правилу на центральных улицах городов есть просто категорически нельзя, то в Нижнем и на Большой Покровской, и на «нижней» улице – Рождественской – можно смело заходить в любое заведение и не пожалеть об этом.

И все удивляются неожиданно вырастающему на улице внушительному замку. Впервые приехав в Нижний, я была уверена, что это в современности банк постарался и «наваял» себе эдакий замок. Стыдно: оказалось, совсем не новодел.

В связи с удачным расположением Нижнего Новгорода на перекрестке водных торговых путей, а тем более с существованием самой большой в России ярмарки здесь в 1868 году было открыто постоянно действующее отделение Государственного банка.

Это был единственный город России, где на протяжении долгого времени существовало аж два учреждения государственного банка: Ярмарочная временная контора и постоянное отделение. Отделение занималось учетом векселей, выдавало ссуды под обеспечение товарами и ценными бумагами, покупало и продавало государственные ценные бумаги, обменивало кредитные билеты.

В 1860-х годах в Нижнем Новгороде стали открываться частные коммерческие учреждения. Сложилась разветвленная финансово-кредитная система, банк стал важным финансовым учреждением и к 1880 году приобрел первое постоянное здание. Но его не хватало – нужно было место и для сотрудников, и для больших хранилищ.

7 июня 1909 года управляющим Нижегородским отделением Государственного банка назначили статского советника Николая Павловича Полянского. Он и занялся организацией строительства нового банковского комплекса, приуроченного к 50-летию юбилею Государственного банка, отмечавшемуся в 1910 году, и празднествам в честь 300-летия царствования Дома Романовых в 1913 году.

Проектировал здание академик архитектуры Владимир Александрович Покровский. Новое здание должно было стать монументальным памятником, который бы характеризовал величие и мощь Русского государства.

Строилось оно в короткие сроки: подряд на каменные работы сдали 5 мая 1911 года, а к 10 ноября того же года главное здание и флигель, предназначавшийся под жилье руководящего состава отделения, были уже готовы к окончательной отделке.

14 мая 1913 года состоялся молебен по поводу открытия нового здания, а три дня спустя в новом помещении отделения встречали царя Николая II.

О своем визите он сделал запись в личном дневнике.

«17-го мая. Пятница. Прибыли в Нижний Новгород в 10 час. утра при холодной погоде. В 4 ч. посетил новое здание конторы Госуд. Банка в древнерусском стиле. Вернулся за Аликс и детьми и вместе поехали в дворянское собрание...»

Один из самых интересных объектов интерьера, предложенных академиком архитектуры Покровским, – 13-метровой высоты сводчатый потолок операционного зала банка. Подобную конструкцию можно встретить только в дворцовых сооружениях.

Здесь нет ни одной опорной колонны и не создано никаких помех для обзора всего зала площадью 800 кв. м, что важно, поскольку потолок покрыт художественными росписями и лепниной.

Стоимость работ была очень высокой – была задумка построить по-настоящему уникальное здание, что, собственно, и получилось!

Николай Полянский, возглавлявший Нижегородское отделение банка, писал управляющему Государственным банком:

«Ввиду того что сооружение его приурочено к 300-летнему юбилею благополучно царствующего императорского дома Романовых, некоторое изящество в его постройке, по моему глубокому убеждению, не только допустимо, но даже обязательно».

В годы Первой мировой войны в банке хранилась половина золотого запаса Российской империи.

Интерьеры банка расписывал известный художник Иван Билибин. Фресковая роспись посвящалась сразу нескольким темам.

Во-первых, избранию на российский престол первого из рода Романовых – Михаила Федоровича, во-вторых, богатству России и исконному торгово-промышленному предпринимательству россиян, в-третьих, подвигу Нижегородского ополчения начала XVII века и выдающейся роли нижегородцев в истории страны.



Большая Покровская



Потолки первого этажа украшают гербы городов, с которыми Нижний Новгород торговал еще со времен Макарьевской ярмарки, а также аллегорические изображения четырех стихий.

Внутри можно попасть лишь дважды в год, когда двери банка открываются для экскурсий – один раз весной, один – летом. Одна лестница чего стоит, там, кстати, настоящая майолика.

А вот часовая башня рядом с банком – ну совсем новодел, даже спорить нечего! И снова я обманулась, построена она была в то же время. Причем башенка настолько не вписывается в окружающее пространство, что о ее строительстве сложили аж три легенды.

По одной из них, перед царским визитом прачка, жившая в соседнем доме, вывесила на просушку нижнее белье и отказалась его убрать. Полиция пригрозила арестом, но в ответ женщина поклялась, что бросится в ноги государю и расскажет, как ее здесь притесняют! Так и пришлось за ночь выстроить башенку с часами. В Европе ее строительство точно приписали бы договору с дьяволом, но в России народ православный, без темных сил справились.

Вторая легенда уверяет, что в том месте располагался публичный дом, хозяйка которого привлекала клиентов трусами, вывешенными на балконе. Если нижнее белье висело, значит, жрицы любви были готовы к работе, если отсутствовало – девушки были заняты. Дальше история повторилась – построили башню, чтобы заслонить непотребство.

Ну, а самая «правдоподобная» история, даже, по словам экскурсовода в банке, подтвержденная документально, заключается в том, что в доме рядом с банком жил некий господин, который любил по утрам пить кофе на балконе... простите, в неглиже. Башенкой срам прикрыли, да и нудисту-кофеману заодно выход из дома замуровали. Вот такие страсти!

В банке сохранилось большинство старинных деталей, и даже огромное старинное зеркало красоты неопишуемой. По секрету: если посмотреться в зеркало и загадать желание – оно обязательно исполнится!

Самые волшебные фото банка получаются из арки напротив, особенно, когда идет снег.

Банк задает стиль всей улице, но и помимо него тут много чего интересно – восхитительные фасады дореволюционных торговых домов, соперничающих в роскоши между собой, здания дворянского собрания и академического театра, дворянские и купеческие особняки. На некоторых домах можно найти

прекрасные скульптуры и жутких горгулий.

Своего расцвета Покровка достигла в конце XIX – начале XX века. По аналогии с Чемпионатом мира-2018, когда часть города основательно привели в порядок, толчок развитию Нижнего в 1896 году дала прошедшая в городе Всероссийская выставка, оставившая после себя диковинные фуникулеры-элеваторы и трамвай. В том же году на улице открылось постоянное здание театра – назывался он тогда Николаевским.

Трамвайная линия, проходящая по Покровке, называлась Кремлевско-Монастырской. Проезд здесь стоил 3 копейки, за исключением времени с июля по сентябрь (самого бойкого на нижегородской ярмарке), когда цену поднимали до 5 копеек.

Путеводитель начала XX века описывает улицу так: «Б. Покровская, или Б. Покровка – главная улица города, имеет протяжения около 2 верст и оканчивается на площади у Крестовоздвиженского монастыря. Покровка – самая нарядная и оживленная улица в городе. Здесь лучшие магазины и дома, громадное здание реального училища и окружной суд». По сравнению с Нижним, другим городам в путеводителе не повезло, о некоторых он отозвался – «внешний вид города некрасивый и незелегантный» (Казань) или: «живописный издали, внутри город оказывается совсем захудалым поселением» (Чебоксары)!

Если сворачивать в арки, можно найти блошинные рынки или милые переулки, можно – нужно! – погладить знаменитую статую нижегородской козы.

Напротив здания кинотеатра «Октябрь» находятся два прекрасных книжных магазина – большой «Дирижабль» и маленький букинистический.

Вилла с итальянской душой

Есть в Нижнем Новгороде улица Черниговская. Идет она вдоль Оки, запущена до безобразия, но невероятно интересна и живописна. Гуляешь по ней – и даже старая добрая Англия со зданиями в английском индустриальном стиле почудится, и видимо, не только мне: не зря на ней открылся отель «Бейкер-Стрит».

Повернешь в крутой и кривой переулочек прямо у стен Благовещенского монастыря, попрыгаешь, заползая в гору, взглянешь направо – и глазам своим не поверишь. Ибо вырастает перед тобой чисто итальянская вилла, где-нибудь на озере Комо.

История особняка давняя и интересная и, как большинство красивых зданий Нижнего, связана с купцами.

Династия купцов Солиных из Желнино включала не одно

поколение. Самым известным из них был самый младший в семье, Степан Петрович, 1830 года рождения. Занимался купец перевозкой различных грузов по Оке и Волге.

Его деревянный пароход «Желнина», построенный в 1860 году, обычно ходил по маршруту Нижний Новгород – Рыбинск – Нижний Новгород.

В 70-х годах деревянные суда вытеснили металлические. Например, «Дмитрий Шипов» 1870 года постройки был не полностью из железа, частично замощен деревом. Особенно преуспел Степан Петрович на перевозке нефтепродуктов. А его сын Михаил Степанович, родившийся в 1853 году, держал целую флотилию – «Старатель», «Слуга покорный», «Вульф», «Оренбург», «Геркулес», «Мария», «Племянник». Кроме того, еще несколько баржей с паровым камероном и нефтекачки.



Улица Черниговская

Одни суда служили долго, другие Солин часто менял на новые. Мощность судна «Могучий» составляла 140 лошадиных сил, очень прилично для тех лет.

Михаил Степанович и купил участок у реки у вдовы купчихи Водовозовой, для бизнеса нужна была нижегородская резиденция. И в 1910 году на окском склоне в Мельничном переулке был построен настоящий итальянский особняк. Даже фонтан бил в саду. А с балкона открывался прекрасный вид на Стрелку (слияние Волги и Оки) и нижегородскую ярмарку.

Здесь крупные арочные окна и строгая каменная кладка, разбавленная вазонами на крыше и лепниной с барельефами. Многие детали экстерьера не имеют аналогов в архитектуре Нижнего Новгорода. А какие ворота!

До конца дней своих, до 10 января 1913 года, Михаил Солин прожил в своем доме в Мельничном переулке. Скончался он от пневмонии в 61 год, похоронили знатного пароходчика в Желнине, в семейной усыпальнице у Благовещенской церкви, ныне разрушенной.

В советский период усадьба была экспроприирована, в ней разместился отдел чрезвычайной комиссии на водном транспорте. Позднее усадьба часто меняла хозяев.

К концу XX века усадьба была окончательно заброшена и разграблена, украли дубовый паркет, изразцы печей, парпетные столбы, вазоны с крыши, чугунное литье, тот самый садовый фонтанчик и фонарь у подъезда.

В 1993 году усадьба была куплена частным собственником – любителем старинной недвижимости – и отреставрирована по проекту НИП «Этнос» с воссозданием оригинальных интерьеров в 1999 году. Здание было восстановлено практически в первозданном виде, но тут владелец почему-то потерял к нему интерес.

Снова итальянская вилла ветшает, выглядит заброшенной.

Есть в этом здании что-то, выделяющее его из прочих особняков и дворцов Нижнего, оно абсолютно аутентично Италии.

А еще там водятся привидения! Во всяком случае, вот такое сообщение я получила, рассказав о вилле в соцсетях:

«Балкон – новодел, я его лепил сам по обломкам и обмерам „Этноса“. Обломки валялись внизу, я их склеивал и по ним отливал лепнину.

А еще в этом доме жили привидения. Ночевал там пару раз, не успевал домой уехать, они по комнатам ходили и дверями хлопали. А фонтан во дворе стоит до сих пор, покосился только и потрескался.

Еще во дворе есть расстрельная стенка со следами от пуль. Пули дети повыковыривали на грузила в войну, это мне бабушки рассказали, которые этими детьми и были. Я им экскурсию по дому устраивал».

Так и рождаются истории!

Старые города и старые здания имеют душу – какую-то особенную атмосферу внутри. У виллы Солина в Мельничном переулке – итальянская душа.

Улица Всех Святых ведет на необычную площадь Нижнего Новгорода.

На самом деле такого названия улицы нет, это стрит-арт нижегородки Ольги Севостьяновой. А ведет улица на необычную площадь.

В конце XIX – начале XX века площадь Веротерпимости или, как зовут ее в городе, площадь трех церквей, была окраиной и называлась Большими оврагами.

Сегодня это почти центр, только спрятанный в уголке. Здесь мирно соседствуют сразу три храма разных конфессий: православный храм Воскресения Христова, храм христиан-адвентистов седьмого дня, армянская церковь Христа Спасителя.



Площадь трех церквей

Православную церковь построили в 80-е годы XIX века на средства нижегородского купца Александра Приезжаева. Церковь христиан-адвентистов седьмого дня существует в Нижнем Новгороде с конца XIX века, а церковь в этом месте построена в XX веке.

На пожертвования прихожан по соседству построена армянская церковь «Сурб Аменаприкч» (Христа Спасителя). Строительство началось в 2008 году, облицован храм туфом, привезенным из Армении.

Так и соседствуют храмы трех конфессий на маленькой

площади. А вокруг очаровательные трущобочки в балканском стиле. На самом деле это мансарды в стиле модерн, но я не нахожу различий с османской архитектурой Балкан, мне, дилетанту, кажется очень похоже.

Церковь, спрятанная во дворах

Если мы посмотрим на карту Нижнего Новгорода и найдем самый старый и самый главный мост, Канавинский, то увидим, что со стороны холмов старого города к нему ведет улица Похвалинский съезд.

Я все удивлялась, кого они там хвалят-то? А все просто, название это, как и многих других улиц, дала церковь – Похвалинская или Похвалы Пресвятой Богородицы. Честно говоря, и название церкви впервые услышала здесь, в Нижнем Новгороде. Просто так церковь не разглядишь, она спрятана среди домов. А ведь стоит здесь церковь как минимум с 1678 года.

Не в таком, конечно, виде – изначально она была деревянной и сгорела во время одного из городских пожаров.



Площадь Минина и Пожарского



Минин и Пожарский

Дата 1678 год – примерная. Церковь может быть старше на век – по легенде, прихожанином ее был Козьма Минин, здесь он и был похоронен, прежде чем останки перенесли в кремль. Возможно, это просто легенда. Версия эта появилась в XIX веке.

Николай I, во время визита в Нижний, проявил интерес к судьбе одного из двух предводителей ополчения, приведшего род Романовых к воцарению на российский престол.

Мельников-Печерский так рассказывал об этом:

«Вот Вам свеженькая нижегородская новость: одна здешняя мещанка, называющая себя происходящею от Минина и живущая в дрянном домишке близ церкви Похвалы, где сначала был погребен Минин, вдруг начала распускать слухи, что к ней явился он, говорит с нею и требует, чтобы на месте ее дома построили церковь во имя Александра Невского, потому что на этом месте был похоронен и, хотя кости его положены были после в соборе, но „его прах истленный“ лежит под ее подпольем. Весь город сбегался к ней слушать рассказы ее и смеяться над тем, как они говорили, будто Минин сказал ей: „а коли церкви не построят тебе мои нижегородцы, так пусть домишко каменной двухэтажный тебе выстроят“. Кажется, эта спекулянтка уже в остроге».

В общем, тяжела жизнь блогера во все века!

В середине XIX века храм был перестроен. Строительные работы проводились на средства жившей в Нижнем Новгороде

костромской помещицы Д. В. Никоновой, решившей устроить у церкви новый придел во имя св. Николая Чудотворца в память своего мужа – прапорщика Н. П. Никонова, умершего в 1855 году.

На колокольне в это время находилось девять разновеликих колоколов. Самый большой, весом 297 пудов 29 фунтов, был пожертвован фирмой Кудряшева – Чеснокова, в память по А. Г. Кудряшеву.

В начале XX века церковь выступала архитектурной доминантой прилегающего района, застроенного каменными, полукаменными и деревянными двухэтажными домами. В этом районе селились служащие, ямщики, мещане. Вокруг церкви вскоре выросла небольшая площадь, окруженная простенькими деревянными домами.



Два города – верхний и нижний

В таком виде район просуществовал до середины 1960-х (церковь была закрыта значительно раньше, в 1930-х), когда была радикально изменена окружающая застройка, а на месте слободки вырос классический советский микрорайон. В бывшем храме, «обесколоколенном», разместили типографию.

Так странное «производственное сооружение» и простояло до 1990-х, когда на него обратили внимание историки и краеведы, с удивлением обнаружив во дворах старинную церковь.

Работы по реставрации начались в 1994 году и продолжаются до сих пор.

Внутри остались лишь низкие каменные своды, конечно,

ничего из бывшего интерьера тоже не осталось.

И очень трогает прекрасный рисунок – граффити на стене подсобного помещения во дворе. Печальный ангел прекрасен, ради него я нет-нет да и загляну сюда по пути на набережную Федоровского, и гостей города привожу.

Найти церковь несложно: сворачиваете с Ильинской на Нижегородскую и идете к Оке до упора. А как пришли в тупик, так сразу налево.

Улицы, которые рассказывают истории

*В Нижнем Новгороде с
откоса
чайки падают на пески,
все девчонки гуляют без
спроса
и совсем пропадают с
тоски...
...Эти вовсе без края
просторы,
где горит палисадник
любой,
Нижний Новгород, Дятловы
горы,
Ночью сумрак чуть-чуть
голубой.*

Борис Корнилов

Люблю старые города, где сохранились исторические имена улиц. Насколько приятнее идти на Мытный или на Средной рынок, чем на какой-нибудь «центральный»!

Улицы разговаривают с нами, рассказывают свои истории, нужно лишь прочесть их названия. Понятно, что Варварка. Рождественка, Покровка, Ильинка названы по имени церквей, которые там когда-то находились, даже если церкви не везде сохранились до наших дней.

На Сенной площади торговали сеном. Но что мыли на Мытном рынке? А ничего не мыли, это название произошло от слова «мыт» – дань или налог. В старину посреди рынка находились каменные палаты, где собирали налог с привезенных товаров, здесь же была «мытная биржа», где искали поденную работу.

На Ковалихинской улице ковали железо кузнецы, на Канатной делали канаты, на Прядельной пряли, на Провиантской располагались склады, на Мочальном острове хранили мочалки и так далее. Бугровским старое кладбище стали называть по имени известнейшего купца-старообрядца благотворителя Бугрова. Его доходные дома стоят по всему городу, это красивейшие особняки, в которых сегодня располагаются административные учреждения.



Максим Горький на набережной Федоровского

Трехэтажное здание ночлежки на улице Рождественской стало прообразом приюта в пьесе Максима Горького «На дне». Здание построили в 1880–1885 годах. Постояльцам выдавали кусочек хлеба и кипяток. С одной стороны от дома шла купеческая улица, а с другой – район «Миллиошка», где скитались бедняки. И сегодня можно увидеть надпись, устанавливающую правила внутреннего распорядка: «Водки не пить. Песен не петь. Вести себя тихо».

По легенде, бродит Бугров по кладбищу, во всяком случае одному краеведу заблудившемуся могилу свою указал!

Откуда взялось слово Ошары? В словаре В. И. Даля написано, что это воришки, пьянчуги, шатуны и оборванцы, мошенники, обирающие пьяниц по кабакам, а также кабак на выезде, в глуши. А дальше написано: «В Нижнем часть города зовется Ошарой – это глушь и притон мошенников».

Сегодня улица Ошарская почти в центре города, а водитель

трамвая иногда кричит: «До Ошары едем, до Ошары!»

Свое название улица получила от некогда располагавшегося еще в XVIII веке «питейного дома», где «артисты своего складу ошаривали карманы подгулявших», – писал в XIX веке известный нижегородский историк-краевед Н. И. Храмцовский. Из-за воришек «питейный дом» стал именоваться Ошары, а вслед за ним и вся окрестность получила это прозвище.

Однако в 1768 году, когда в сильном пожаре выгорела большая часть города, было принято решение привести «погоревший город в регулярство».

На основе первого генерального плана 1770 года, утвержденного императрицей Екатериной Второй, Ошарская становится одной из улиц, связывающих кремль с окраиной города.

«Ошарская площадь невелика и невымощена; на ней есть несколько лавок, трактир, ренсковый погреб и питейный дом», – писал Н. И. Храмцовский. В застройке Ошарской улицы принимал участие известный архитектор Г. И. Кизеветтер, чьи усадьбы украшают улицы города. А небольшая улочка превратилась в одну из длинных, магистральных.

Большая часть Ошарской сегодня в современной застройке.

* * *

Вот так услышишь название, заинтересуешься – и целая история пройдет перед глазами. Например, узнаешь, что самая холодная часть Нижнего Новгорода располагалась там, где сегодня находятся улица Студеная и переулок Холодный, здесь всегда гуляли ветра и сильные сквозняки.

Правда, есть и другое объяснение, даже целых два. Одни говорят, что сюда свозили снег с городских улиц, снега набирались целые горы, которые таяли очень медленно. Другие – что били здесь родники – студенты.



Нижегородские закаты



Нижегородские контрасты

Улочка Студеная, в отличие от Ошарской, старая и очень приятная. Особенно после реставрации к 800-летию Нижнего. Она состоит из двух частей, разделенных аж двумя улицами, сквером и спуском. Давно уже другие улицы пошли – и вдруг опять

Студеная.

А сколько на ней интересного! Однажды я опубликовала в блоге несколько фотографий и предложила угадать, где Рим, а где – Нижний Новгород. И за Рим все приняли чисто российский город! Опять Рим, скажете вы? А куда деваться, если ты неожиданно оказываешься в совершенно аутентичном уголке итальянского региона Лацио, просто зайдя во двор.

Со стороны улицы Студеной домик при католической церкви выглядит симпатично, но обыкновенно, типичный купеческий или мещанский особнячок. Но завернул во двор – и ты оказываешься в переулочках вокруг римской пьяцца Навона. Даже цвет тот самый – потерянная терракота.

И дальше улица радует. Приход расположился на территории бывшей усадьбы купцов Щелоковых, это невыразимо прекрасные здания с балкончиками и гербами, но, к сожалению, в ужасном аварийном состоянии, и отреставрировать их сегодня уже невозможно.

Здесь же во дворе усадьбы – дуб, объявленный памятником природы, ему уже 300 лет, как и католическому приходу, кстати.

Первый храм, построенный на деньги купцов-католиков с Ярмарки в XIX веке, не сохранился. Второй, построенный уже в годы Первой мировой, стоит на соседнем участке с нынешним приходом, в нем расположен нижегородский ЦНТИ. Остальные здания бывшего комплекса остаются жилыми, но даже сегодня можно представить великолепие усадьбы.

История католической общины в Нижнем интересна, первая большая группа католиков появилась здесь после 1812 года – в городе разместили пленных французов, часть из которых осела на берегах Волги. В 1830 году к ним прибавились ссыльные поляки. Многие европейцы в поисках работы шли в учителя – иностранных языков, истории, наук. В какой-то момент их набралось достаточно, чтобы открыть самостоятельный приход. За XIX век и первую треть века XX нижегородские католики сменили два храма. В советские годы, с учетом борьбы с религией, они ушли «в подполье» и только в 1990-х получили обратно право на богослужения. Разместилась община в усадьбе М. Н. Щелокова.



Щелоковский хутор

До Щелокова участок принадлежал разным дворянам и негоциантам, но именно он выстроил красивый комплекс, который мы видим сегодня: потомственный почетный гражданин Нижнего Новгорода и купец 1-й гильдии должен жить в доме, соответствующем высокому статусу. Имя архитектора, спроектировавшего усадьбу, к сожалению, неизвестно.

Квартал Трех Святителей вокруг одноименного храма в двух шагах от площади Горького, но поди найди, не зная – это полностью отреставрированный старый Нижний с тихими улочками, пятью тематическими садами, в одном из которых по традиции варили варенье всей улицей и хранили в погребе посреди двора, в другом проходят концерты, в третьем вечером смотрят кино. Здесь каждый дом связан с каким-то известным жителем города. В августе на балконе дома писателя Короленко, где когда-то пел Шаляпин, по субботам бесплатно поют оперные певцы под рояль, собирая толпу под балконом.

И если я начинаю прогулку по Нижнему для своих гостей обязательно на набережной Федоровского, с ошеломительными видами и не менее ошеломительной зимней подсветкой, а также прекрасно устроенным городским пространством, то второе место, куда я всех гостей веду, это квартал Трех Святителей. Пожалуй, это мое любимое место в центре Нижнего, здесь сохранилась душа старого города.

Вы из Нижнего, если говорите:

- «убратся» вместо «поместиться» в лифте или в автобусе;
- «как бешеная тарашка» о суетящемся человеке (видимо, от рыбки тараньки слово произошло);
- «жилдить» – жульничать;
- «уделать» – починить;
- слово-паразит «чай» – встречающееся в произведениях Горького, ему даже стихи посвящали. «Чай, примечай, куда чайки летят!» – так раньше дразнили нижегородцев.

В НИЖНИЙ НОВГОРОД С ДЕТЬМИ И ПРОСТО ВЗРОСЛЫМ: ЧТО СМОТРЕТЬ, КУДА ИДТИ, ГДЕ ГУЛЯТЬ

1. Зоопарк «Лимпопо»

Начинаю с него, потому что зоопарк огромен, весь в зелени, с аттракционами, с выставкой старых авто, и звери ухожены, и вообще все в прекрасном состоянии. В Сорновском парке есть зоопарк «Мадагаскар» поменьше, но этот – целая страна, откуда детей полдня не вытащишь.

* * *

2. Усадьба Рукавишниковых – музей

Прекрасный музей-дворец с интерьерами и возможностью экскурсий или свободного посещения

* * *

3. Кремль

Кремль прекрасен. Внутри много зон для детей, возможно подняться – на лифте! – на колокольню и в полдень послушать живой колокольный звон со звонарем.

* * *

4. Термы

Обязательно посмотрите видео из терм: у всех, кто посещал, – восторг полный, даже у тех, кто к такому не привык и

не фанат. Можно с детьми, лучше всего брать тариф «лайт» на 4 часа, но учитывайте, что потом полдня придется отдыхать; усталость приятная.

Там же аквапарк, детям в радость, взрослым слишком шумно и многолюдно. Аналоги терм есть только в Москве, и это реально огромное удовольствие.

* * *

5. Печерский монастырь

От Сенной площади чуть пройти вперед, оставив слева колесо обозрения, потом спуститься вниз. Можно наоборот, подняться с набережной. Монастырь виден во всей красе с канатной дороги и со смотровой площадки у колеса обозрения.

* * *

6. В кружевной деревянный Городец

Летом за 47 минут домчит «Валдай» на подводных крыльях. Билеты надо брать сильно заранее.

* * *

7. Прогулки на пароходе

За час или полтора пароходик, возможно, даже колесный, прокатит по Волге и Оке с видами на город.

* * *

8. Интересный русский музей фотографии

* * *

9. Благовещенский монастырь

Над рекой Окой, в двух шагах от главной «тусовочной» Нижне-Волжской набережной и улице ресторанов и прогулок Рождественской с красивыми старинными особняками.

* * *

10. Нижегородская ярмарка

После реконструкции пространства к 800-летию Нижнего здесь есть где погулять детям, а также открылось гастрокафе.

* * *

11. «Парк чудес Галилео» (для детей)

Сюда именно детям – фантасмагорические иллюзии и чудеса.

* * *

12. Живой музей ремесла

Где можно попробовать себя в одном из старых русских ремесел. Возможно, индивидуально.

* * *

13. Интерактивный музей бумаги

В самом начале пешеходной улицы Большая Покровская.

* * *

14. Рождественская церковь

В стиле барокко на улице Рождественской, и сама улица со старыми дворцами-особняками.

* * *

15. Пешеходная улица Большая Покровская

Самая длинная в России после Арбата и отличающаяся от большинства пешеходных улиц других городов тем, что здесь можно смело заходить в любое заведение: они все хороши.

Летом городские в исторической форме выходят на улицу. С ними можно фотографироваться и задавать вопросы.

Главная задача городских – не только туристическая: следить за порядком и помогать людям в затруднительных ситуациях.

В случае необходимости «дежурные по улице» могут вызвать экстренные службы.

* * *

16. Набережная Федоровского

С панорамными видами, куда я в первую очередь веду всех гостей.

* * *

17. Стрелка

Слияние Волги и Оки, где теперь сделано прекрасное пространство для отдыха и откуда два шага как до Ярмарки, так и до Староярмарочного собора Монферрана и главного собора Александра Невского.

* * *

18. Верхне-Волжская набережная с особняками и Чкаловская лестница

19. Квартал Трех Святителей

Отреставрированный тихий старинный квартал с тематическими садами и множеством мероприятий, одно из моих любимых мест.

И это только самые главные и интересные места.

Дома с привидениями

Один из моих любимых старых домов Нижнего – усадьба Рябининой по ул. Ильинской, 56. Внутри двора это чисто испанская асьенда где-нибудь в Андалусии!

У прочих домов на Ильинке балконы во внутренних дворах, а здесь – на внешнем фасаде. Говорят, что на балконе можно увидеть призрак!

Интересная архитектурная деталь – маскарон: женская голова в платочке, может, отсюда и легенда появилась?

Легенда рассказывает, что разбогатевший купец приобрел этот дом для своей матери, простой женщины. Она любила сидеть на завалинке и смотреть на прохожих и велела соорудить балкон, где ее призрак появляется до сих пор.

Дородную женщину в синем платье с жакетом якобы видят на балконе, пьющей чай из блюдца, по-купечески. Если кивнуть ей, она кивнет в ответ.

И пропадет.

Считается, что это призрак Татьяны Рябининой, чье имя носит особняк.

Но Рябнина была потомственной горожанкой, почетным жителем города, а не деревенской женщиной. Так что есть и другая версия: украшения-маскароны с головой в платочке появились, когда домом владела вдова купца Михаила Комарова Марья Алексеевна, может, она и появляется на балконе?

Кстати, в доме бродит и другое привидение, это купец Беспалов, который разорился и хотел из мести сжечь городской магистрат.

И чего бы им не подружиться, пили бы чай вместе, купчиха-привидение, судя по всему, женщина доброжелательная, глядишь, и нрав обиженного купца смягчился бы!

Ильинка – улица с историей, названа была по построенной в 1506 году церкви Ильи Пророка и являлась важным торговым трактом на дороге Нижний – Владимир – Москва. Население было под стать – купцы, ямщики, ремесленники. Как и во всех

старинных городах России, деревянная застройка Ильинки постоянно выгорала. Самый крупный пожар случился в 1839 году. После него Ильинская улица сильно поменялась – вдоль булыжной мостовой стали вырастать каменные особняки самых зажиточных купцов, «подвинувших» остальные слои населения. Так Ильинка стала одной из самых роскошных улиц старого Нижнего. К 800-летию города она заиграла новыми красками, здесь что ни дом – глаз не отведешь.



Улица Ильинская



Часовня на Ильинской

Но главные жемчужины – две церкви, в начале и середине улицы. В середине – Вознесенская. Первую церковь построили на этом месте в 1621 году, к началу XVIII ее перестроили в камне, а та, что мы видим сейчас, была возведена между 1875-м (сам храм) и 1877-м (колокольня) по проекту маститого Константина Андреевича Тона, самым известным творением которого был старый Храм Христа Спасителя в Москве. Фирменный неовизантийский стиль ощущается и здесь. Вознесенская церковь «работает» доминантой центральной части улицы и украшает собой перспективу, если смотреть на нее с нечетной стороны.

Вторая церковь дала название всей улице – Ильи Пророка, то есть Ильинская. Церковь «артиллерийская» – Илия считается покровителем «огненных воинов», и построена она на месте, где, по преданию, ногайский мурза был сражен метким выстрелом молодого нижегородского пушкаря.

* * *

Усадьба Каменских, или Каменской, находится на Верхне-Волжской набережной, д. 11.

Построено здание было в начале XX века для купцов Каменских, крупных судовладельцев (под флагом компании «Братья Ф. и Г. Каменские» тогда ходило 12 пассажирских и 10

буксирных пароходов. Автор проекта – петербургский архитектор Б. А. Коршунов. Сегодня это объект культурного значения федерального уровня.

Прожить в здании Каменским удалось лишь до 1918 года, когда главу семейства арестовали за неуплату налогов. Жена приложила все усилия для освобождения мужа, после чего семье пришлось уехать в Москву.

«...Здесь несомненное заблуждение, ибо муж мой живет в моем доме и на мои скромные средства. В банках у него нет и никогда не было капиталов... Живем мы в моем доме, правда, хорошем особняке, но совершенно бездоходном и требующем больших расходов на содержание... В этом году мы принуждены распродавать движимое имущество из домашней обстановки...» – из письма Ольги Каменской (из архива).

Перед отъездом Каменские... ну, конечно, спрятали в доме все фамильные ценности – владели купцы редкой коллекцией старинного фарфора. Коллекция была известна в городе, их дом в Канавино специально, чтобы увидеть старинные вещи, посещали Максим Горький и Федор Шаляпин.

И в этот раз сокровища оказались совсем не легендой! Увы, вернуться купцам не пришлось, но и рабочему, нашедшему клад под лестницей в 1973 году, счастья он не принес, его осудили за хищение ценностей и отправили в ссылку, где он и погиб. Сегодня коллекция находится в Нижегородском государственном историко-архитектурном музее.

И все же купцы, говорят... вернулись. Дом до сих пор в плачевном состоянии, выставлен на продажу. Ходят слухи, что по ночам из старинной усадьбы слышны старинная музыка и смех. Некоторые рассказывают про завывания. И правильно, а то сделают банк или офисы, и усадьбу не узнаешь, вот и торопятся погулять в родном доме призрачные купцы!

* * *

Блиновский пассаж – еще одно мистическое место Нижнего – был построен инженером Р. Я. Килевейном по специальному проекту известного архитектора А. К. Бруни в 1878 году.

Пассаж купцов Блиновых – первый в истории торговый пассаж в архитектуре провинциальных городов России!



Старые кварталы

Европейские пассажи первой половины XIX века (только в Париже было возведено 20 зданий) оказали сильное влияние на русскую архитектуру. В результате чего такие типы зданий появились в Москве (Голицынский пассаж) и Санкт-Петербурге (пассаж Эссен-Стенбок-Фермора). Во второй половине XIX века такой тип зданий появился и в провинциальных русских городах. Первым стал Нижний Новгород.

В 1618 году здесь по распоряжению боярина Б. М. Лыкова была возведена проездная башня дерево-земляного укрепления – Нового острога.

К середине XIX века южная сторона спроектированной здесь Софроновской площади (ныне – площадь Маркина, куда смотрит фасад здания) по Рождественской улице была плотно застроена доходными домами, которые постепенно были выкуплены купцами-промышленниками Федором, Аристархом и Николаем Блиновыми. Огромные площади «Блиновского пассажа» вмещали в себя склады, магазины, гостиницы, конторы, «нумера» определенного спроса и рестораны. Здесь даже были расположены почта с телеграфом, контора братьев Нобелей, банк взаимного кредита.

До 1896 года в здании находилась биржа. На первом этаже – торговый пассаж, протянувшийся от Рождественской улицы вглубь здания (он-то и дал название всему дому).

6 ноября 1901 года здесь, в ресторане Н. Г. Пермякова, состоялся прощальный банкет, устроенный нижегородской интеллигенцией Максиму Горькому в связи с его отъездом вначале в Крым на лечение, а потом в арзамасскую ссылку. На следующий день проводы на Московском вокзале переросли уже в настоящий митинг и в первую в городе революционную демонстрацию.

В наше время дом также используется самыми разными учреждениями. А мансардный этаж облюбовали художники под свои мастерские.

Историй о привидении в пассаже множество. Зимой 2012 года в интернете появилось видео с привидением, летающим по помещению. На записи с камер внутреннего наблюдения видно, как из дверей появляется полупрозрачная белая фигура, которая поднимается в воздух, а потом исчезает. Призрак прозвали «танцующим привидением». Еще говорят, охранники в здании долго не задерживаются. Главное – делаться: не тревожить призраков, и тогда ночь пройдет спокойно.

* * *

На улице Пискунова много интересных зданий, среди которых приезжие из некоторых городов сразу узнают здание бывшего крестьянского поземельного банка – архитектор Ливчак выиграл, говоря по-современному, тендер, и в начале XX века типовые здания-теремки появились в Нижнем, Симбирске, Тамбове, Курске, не успели реализовать проекты в Оренбурге и Уфе. На бывшем банке в Симбирске (Ульяновске) сидят глазастые совы, здание в Нижнем украшено былинными панно.

Неподалеку стоит небольшой интересный особняк с необычной скульптурной группой: два мифических существа с головами львов склонились над шахматной доской. Когда-то здесь был игорный дом Троицкого, и, по легенде, владелец особняка был особо страстным игроком, однажды проигравшим в шахматы все свое состояние одному из посетителей. Оказалось, что проиграл он известному гроссмейстеру Чигорину, который отказался от выигрыша, но взял с хозяина дома обещание никогда не играть в шахматы на деньги, кощунство же!

Конечно, такой легенды нет, но представьте, если бы в ночи полнолуния мифические львы передвигали каменные фигуры по каменной доске!

*На Волге широкой,
На стрелке далекой
Гудками кого-то зовет
пароход.
Под городом Горьким,
Где ясные зорьки,
В рабочем поселке подруга
живет.*

*Евгений
Долматовский
«Сормовская
лирическая»*

Сормовский район, некогда самостоятельный фабричный поселок Сормово, разросшийся вокруг одноименного завода, далековат от центра. Но здесь есть свои достопримечательности, умеющие удивлять.

Сормово впервые упомянуто в летописи в 1542 году.

Деревня начала активно развиваться после основания знаменитого Сормовского завода в 1849 году. Это был один из самых масштабных судостроительных заводов в России и Европе. Его основателем и первым директором являлся известный в то время откупщик – Дмитрий Егорович Бенардаки. Деревня превратилась в поселок, и на заводе работали люди не только из ближайших районов и деревень, но и приезжали со всей России. Несколько лет спустя поселок начали застраивать каменными и деревянными домами для рабочих.

Условия труда на заводе были тяжелыми, и неудивительно, что в Сормове произошло одно из самых ярких восстаний рабочих в 1905 году. Одна из улиц Сормова теперь носит имя улицы Баррикад.

Улица Баррикад до революции носила имя «Александровская», и здесь еще один храм, посвященный князю.

Воротами на улицу Баррикад служат два интересных дома, расположенные еще по главному проспекту старого Сормово, Коминтерна – под номерами 173 и 175. Первый – музыкальная школа № 11, расположенная в старинном доходном доме, который и центр Нижнего бы украсил. Даты постройки разбегаются от 1860 до 1898 года. Здание напротив – знаменитая «Школа баррикад», штаб Сормовского восстания зимой 1905 года. Дом уникальный внешне и с богатой историей.

Через дорогу велит брать штурмом Нижний (судя по направлению перста указующего) дедушка Ленин. Памятник был

поставлен в 1927 году, к десятилетию революции, и выделяется уникальным постаментом.

Самое яркое и красивое здание на улице – церковь Александра Невского. Строилась она вместе с колокольной между 1882 и 1887 годами в неорусском стиле. Церковь пробыла главной в Сормово почти 20 лет, пока не был отстроен роскошный главный собор в 1904 году.

Колокольня, которую мы сейчас видим, – это новодел. Ее разрушили около 1930-х годов, а восстановили совсем недавно – в 2018 году.

В 2019 году на улице Баррикад добавился еще один занятный арт-объект. Глухой заводской забор был расписан художниками-граффитистами из разных городов России. В результате каждый блок стены представляет собой отдельную картину, иногда абстрактную, иногда – вполне реалистичную. Вот один из примеров, на остальные полюбуйте сами, если соберетесь здесь погулять. Художники – молодцы! Граффити – это вам не только неприличные слова на заборах писать!

Улица Баррикад – это памятник под открытым небом. Не так много у нас осталось образцов фабрично-парадной архитектуры рубежа XIX–XX веков, а те что есть – часто утрачиваются.

В Сормове прекрасный огромный парк и сквер, утопающий в весеннем цветении фруктовых деревьев, с красивыми сталинскими домами вокруг. В парке целых два зоопарка, в самом парке зоопарк поменьше, называется он «Мадагаскар», с другой стороны огромного зеленого массива (и добираться туда надо отдельно) – зоопарк большой, «Лимпопо». Можно спорить о необходимости зоопарков, о зверях в неволе, но «Лимпопо» входит в число лучших частных зоопарков мира, здесь звери ухоженные и чистые, и Московский зоопарк последних лет очень ему уступает. Это прекраснейшее место, чтобы провести целый день с детьми летом. Не пожалеете, поверьте на слово!

Во дворах, почти не заметный с улиц, спрятался главный сормовский собор, возведенный в 1905 году, когда храм Александра Невского не вмещал уже всех прихожан. Храм был рассчитан на посещение более двух тысяч прихожан, но позже вместимость еще увеличили. Внутри главного храма установили шестиярусный резной иконостас, который вверху увенчали восьмиконечным кованым крестом, а к Царским вратам из моленного зала вели семь мраморных ступеней. В комплекс зданий, помимо собора, входят дом-причта, крестильня, несколько хозяйственных построек.

У храма было еще одно название – Копеечный. Дело в том, что для строительства с каждого рубля у рабочих удерживалось

по копейке. Отсюда и название. Таким же образом была построена и Александро-Невская церковь. Для этого еще в 1881 году было издано распоряжение директора завода. Вычет рабочей копейки был прекращен только 5 апреля 1905 года, когда рабочие добились отмены этого решения.

Для строительства собора потребовалось 2,5 млн кирпичей. Колокола, общим весом 26,5 тонны, изготовили в Ярославле. Строительство шло три года, но зимой стройку останавливали, чтобы не страдало качество кирпичной кладки.

Таких храмов в России было всего три: собор святого великомученика Пантелеймона монастыря Новый Афон в Абхазии; кафедральный собор Александра Невского в Волгограде (Царицыне) и главный собор в честь Двенадцати Апостолов Иоанновского ставропигиального женского монастыря в Санкт-Петербурге. Прообразом его считают собор Александра Невского в Софии, который был построен русскими и болгарами совместно по проекту архитектора Александра Померанцева.

Когда-то собор возвышался над Сормовом, сегодня его не сразу найдешь среди плотной застройки жилыми домами и современными бизнес-центрами, а найдешь – и ахнешь!

В Сормове на улице Коминтерна находится знаменитая пирожковая, работающая на этом месте с 1966 года. Пирожки и пельмени здесь до сих пор нарасхват, а местные жители считают легендарную пирожковую одной из достопримечательностей города.

* * *

Нижний не зря называют столицей закатов, они здесь действительно необыкновенные, и такой закатной панорамы нет больше нигде в России.

Все дело в расположении города – с высокого холма старого Нижнего открываются виды на весь нижний город, на стрелку двух рек, и именно там заходит солнце. Купола храмов и монастырей придают свое очарование закатам.

ЛУЧШИЕ МЕСТА, ЧТОБЫ ЛЮБОВАТЬСЯ ЗАКАТАМИ

Набережная Федоровского

* * *

* * *

Смотровая площадка у северной башни кремля

* * *



Там чудеса, там леший бродит, русалка на ветвях сидит

В Нижегородской области и русалки свои, «аутентичные». Их называли «мутницами», иногда «шутовками». Реки здешние русалки не любили. Проточная вода не для них, они жили в озерах и прудах.

А вот хвоста у нижегородских русалок нет! Обычные бледненькие девушки... только неживые.

Русалки заманивали мужчин в воду песнями и смехом, в русальную неделю после Троицы водили хороводы, из которых не выберешься, защекочат до смерти! Они качались на березах, танцевали в полях. Но самое интересное, что нижегородские русалки любят загадки! И чем сложнее загадка, тем больше нравится она русалке. Пока разгадывает – бегите! Собрались купаться в незнакомом месте – сплетите венок из цветов и повесьте на березу, тогда русалки вас не тронут. В общем,

мужчины, любящие купания в лесных озерах, – учитесь плести веночки, пригодится!

«На русальную неделю и после нее всегда много тонут», – говорили в деревнях лет сто назад.

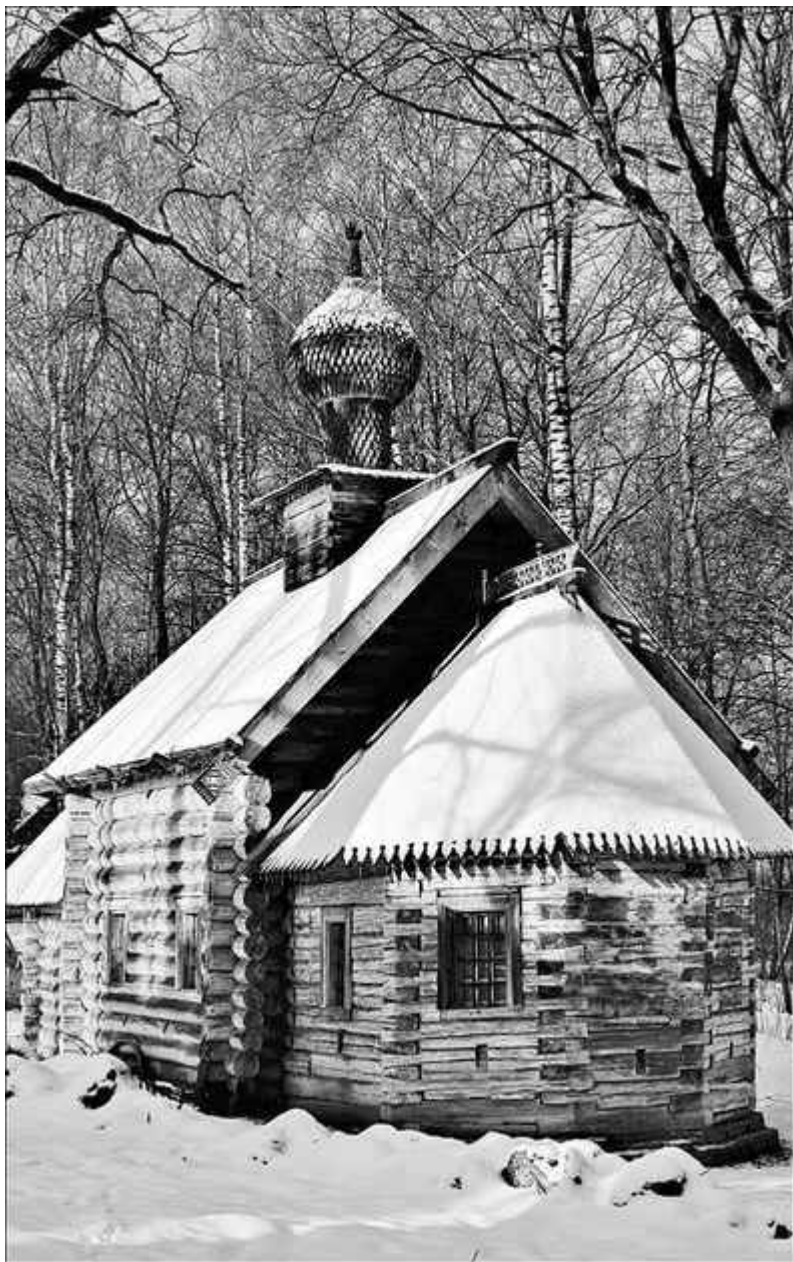
– Русалки у нас всегда водились. Мать рассказывала, подходит к реке, а на мостках русалка сидит. Увидела людей – и в воду плюх! И никого нет.

– И у нас вечерами летними слышно было – поют у омута. Смотреть не ходили, страшно.

– Говорят, нельзя приносить домой предметы, особенно женские, гребни, ленты, найденные на берегу реки, возможно, их потеряла русалка, и тогда приносишь беду в дом.

* * *

Кикимора нижегородская не одинока, иногда говорят, что она жена лешего! Вот уж повезло местной нечисти, вдвоем-то веселее. Здесь кикиморы совсем не безобидные. Они страшные, косматые, заросшие тиной, и сидят в болоте, вылезая только ночью. «Болотницы», как звали их здесь. Заманивают грибников и охотников, кричат, как птицы, или зовут человеческими голосами, пойдешь на голос – а там трясина. Особенно не любят пьяных.



Щелоковский хутор, церквушка

А зимой и кикимора, и леший спят, как медведи. До весны не появляются.

Есть здесь духи, которых называют «полдни», особенно много

их водится в Дивеевском районе! Полдни не имеют облика, выглядят, как расплывчатое марево или небольшие вихри. На них нельзя смотреть, сильно заболит голова. А в остальном – никаких проблем для людей, просто марево, живущее своей жизнью! Заняты они тем, что вызывают у людей головную боль, особенно если пытаться на них смотреть и следить за ними. В остальном почти безвредны.

* * *

Легенда о граде Китеже привлекает меньше людей на озеро Светлояр, чем традиции ночи на Ивана Купалу.

Тысячи людей приезжают сюда в ночь с 6 на 7 июля, говорят, что название озера отсылает к имени Яра, древнего бога войны, сына Велеса и Дивы, и, судя по названию, утонул здесь город гораздо раньше легендарного Китежа.

* * *

– Карбыши замучили, сладу с ними нет! – жалуется летом соседка. – Хоть сад бросай!

Ну, думаю, еще одна нечисть мне в копилку. Оказалось, что эта нечисть похлеще той, что из легенд. Карбыш совсем не привидение и не дух леса, а... хомяк, да не простой, а дикий, размером побольше кошки, да еще и красавец необыкновенный. И беленькое там, и рыженькое, и черненькое. Правда, от его красоты людям никакой радости: урожай съедает, ямы роет. А попробуй поймай, зубами острыми так искушает, что мало не покажется. Вот и борются с карбышами кто как может. Страшная зверюга! Владимир Даль включил это слово в «Толковый словарь», над которым он работал и в Нижнем Новгороде. По Далю «карбыш» – хомяк, полевое животное с защечными сумками.



Старый Нижний над Волгой

В нижегородских землях, а еще в вологодских, рассказывали о негодном.

Ни леший, ни водяной какой-нибудь, а именно «негодный»!

Рассказывают в одной деревне, что за берестой, из которой плели лапти, ходили в овраг, который не оврагом, а врагом называли. Не помолишься в церкви на утрени или дома перед образами, проспишь, значит с негодным и встретишься.

Вроде идешь привычной давно дорогой, и вдруг закрутит, заведет, не узнаешь, куда попал.

Один старик внуку рассказывал, что оказался у пруда, которого на этом месте отродясь не было. Отдохнул и дальше пошел, а дорога снова на то же место приводит. Смотрит – сидит у пруда то ли человек, то ли не человек, ушей нет, глаза огромные, и вроде рог торчит. И зовет в воду.

Тут дед (тогда он еще молодым был) и ахнул: «Господи!»

И как произнес, так сел на землю, и смотрит – сидит он на дороге и нет никакого пруда. Потом-то вспомнил, что не зря овраг врагом называли, еще деды говорили, что живет там негодный.

– Его облик... человек не человек, а такие глаза, ушей нет... один рог... Черный, мохнатый... – описывали негодного.

Каких только персонажей не встретишь в глубинке!

ГДЕ ЖИТЬ

Учитывая, что в Нижнем гостиницы мне не нужны, могу лишь сказать, что их много, от шикарных и сетевых до неплохих хостелов, единственное – отели надо брать поближе к пешеходной улице Большой Покровской, если вы приехали на пару дней, тогда все будет рядом. Знакомые останавливались во многих местах, и отзывались хорошо о следующих местах:

* * *

Ибис, 3* (ул. Максима Горького, 16)

Обычный сетевой отель, где не бывает сюрпризов, в любом месте ты знаешь, что получишь.

* * *

Мариотт Кортъярд, 4* (Ильинская, 46)

Новодел, но старинный особняк восстановлен внешне таким, каким был когда-то, даже парк оставили таким, как был.

* * *

Азимут, 4* (ул. Заломова, 2)

Номера староваты, но отель стоит прямо на набережной Федоровского с ошеломительными видами, правда, до основных достопримечательностей придется потопать, несмотря на центр, это далековато от Кремля и прочих знаковых мест.

* * *

Октябрьская, 3* (Верхне-Волжская набережная, 9 а)

Виды на Волгу, тихие старые улочки.

* * *

Бейкер-Стрит, 3* (Черниговская, 17 а)

Ока у порога, рядом Нижне-Волжская набережная, главное летнее место отдыха, и вторая ресторанный улица

Рождественская, до остальных достопримечательностей далековато. Но в стиле английского дома, не зря носит такое название

* * *

Острожский вал, 3* (Минина, 12)

Самый центр. Без особых изысков, но в двух шагах все, включая верхнюю набережную Волги, старый тихий Нижний, двухэтажный старинный особняк (гостиница занимает только часть), завтраки подают в популярной сетевой пельменной «Лепи Тесто» в том же здании, не пельмени, конечно, зато и вечером голодными не останетесь.

По канатной дороге в Бор

Канатная дорога из Нижнего Новгорода в г. Бор не только кратчайший способ добраться на работу и с работы – да, вот такой общественный транспорт есть в Нижнем. Сегодня это еще и аттракцион для туристов, многие отправляются в путешествие с видами над Волгой, островками, Гребным каналом. Канатная дорога работает с 2012 года.

В среднем ежедневный пассажиропоток составляет – можете себе представить? – 5000 чел.

Это настоящая достопримечательность: Нижегородская канатная дорога является единственной канатной дорогой в России и Европе с пролетом над водной поверхностью 861,21 м (официальный рекорд России).

Длина всей дороги – 3361 м. Время в пути – 12,5 минут. Но просто прокатиться туда и обратно – есть ли смысл?

Город Бор ничего интересного из себя не представляет, сколько таких городков с «советским» центром и деревянными домиками и вокруг современными спальными районами мы видели! И если уж лететь почти километр над водой и еще два с лишним над сушей – то надо и заглянуть на той стороне найти.

Она есть! Примерно в полутора километрах от станции канатки в г. Бору (на Бору, как здесь говорят) «Сергиевская слобода» – духовно-просветительский центр в городе Бор Нижегородской области. Открыт комплекс в 2014 году к 700-летию со дня рождения преподобного Сергия Радонежского на базе Знаменского и Сергиевского (до революции – Преображенского) храмов.

Комплекс включает православную гимназию имени святого благоверного князя Димитрия Донского, музей преподобного Сергия Радонежского, православный детский сад имени преподобного Сергия Радонежского, детский игровой городок «Пересвет» и памятник Сергию.

Два храма – совсем не новодел. Николо-Знаменская церковь на Бору появилась самой первой, она упоминается уже в 1533 году.

Когда ее срубили и освятили в честь Николы Чудотворца, неизвестно. Со временем она обветшала, и в Никольской слободе была построена каменная церковь во имя иконы Знамения Божией Матери, куда был перенесен Никольский придел. Строительство началось в 1778 году и продолжалось 16 лет. Главный престол был освящен в честь иконы Пресвятой Богородицы «Знамение», приделы – в честь Усекновения главы Иоанна Предтечи и святого Николая. Новый храм по-прежнему называли Никольским.

Также приделы были в теплой церкви, пристроенной с правой стороны, – в честь Рождества Христова и Благовещения Пресвятой Богородицы: вверху над папертью, под колокольной три – во имя святого апостола и евангелиста Иоанна Богослова, преподобных отцов Онуфрия Великого, Петра Афонского и святой преподобномученицы Евдокии. Последний придел, построенный в 1881 году, посвящался памяти убиенного императора Александра II.

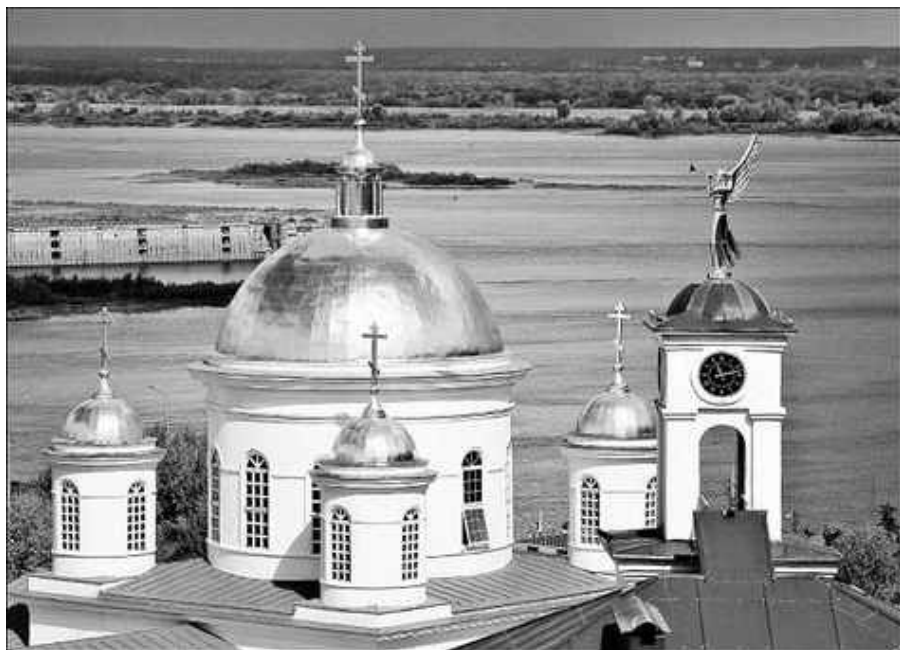
Храм стал уникальным по числу приделов. Только в 2000-х годах к Казанской церкви Дивеевского монастыря были пристроены восемь приделов.

Особой достопримечательностью храма считалась колокольная с огромным колоколом. Его размеры были весьма внушительны, один колокольный язык весил более двухсот килограммов. В 1930–1932 годах храм варварски разрушили, разместив в здании городской хлебозавод.

Сейчас храм отреставрирован.

Второй храм поставлен на месте деревянной церкви, построенной в 1647 году и освященной в честь чудотворца Сергия Радонежского.

Каменное здание без колокольной и с небольшой трапезной сложили в 1757 году на средства местного священника Андрея Курицына с незначительной помощью прихожан.



Преображенский монастырь и Стрелка



У речного порта

Каменную колокольню церковь обрела в 1828 году. Возвели ее на деньги крестьянина села, свободного землепашца Пачколина.

В 1935 году церковь закрыли, использовали как склад, потом

отдали под Дом пионеров. В 1991 году вернули епархии, служба началась в 1995 году.

И сегодня можно увидеть комплекс во всей красе. А летом еще и на Моховые горы съездить на берег Волги, там устроили прекрасный современный парк.

Летом в Бор несколько раз в день «бегает» и рейсовый «Валдай» на подводных крыльях.

Гиперboloид инженера Шухова

Летом небольшое судно на подводных крыльях «Валдай» предлагает прокатиться к Шуховской башне.

«Валдай» за полтора часа успевает доплыть по Оке от Нижнего Новгорода почти до Дзержинска, постоять немного, чтобы пассажиры разглядели башню во всей красе и вернуться обратно.

Справочники рассказывают, что Шуховская башня на Оке – единственная в мире гиперboloидная многосекционная опора линии электропередачи, выполненная в виде несущей сетчатой оболочки, расположенная примерно в 12 км от города Дзержинск на левом берегу Оки, за поселком Дачный.

Это одна из двух сохранившихся в России высотных многосекционных гиперboloидных конструкций инженера В. Г. Шухова, вторая – Шуховская телебашня на Шаболовке в Москве.

Чем интересна башня на Оке? Построенная через семь лет после башни на Шаболовке, она признается западными специалистами более совершенной и достойной внесения в Список Всемирного наследия Юнеско.

Созданное в 1928 году как опора для перебрасывания проводов через реку, сетчатое сооружение является памятником эпохи конструктивизма в архитектуре и напоминает об успехе изобретения русского инженера Владимира Шухова.

В конце XIX века он создал и запатентовал конструкцию из сетчатой оболочки в форме гиперboloида. Его разработки позволили создавать прочные сооружения большой высоты при минимальных затратах металла.

Шуховская башня в Нижегородской области представляет собой опору ЛЭП, равной которой нет. Во-первых, она имеет форму гиперboloида, во-вторых, ее строительная конструкция представляет собой сетчатую оболочку.

Визуально башня отчетливо делится на 5 частей, высота каждой из которых составляет 25 метров.

Высота всей Шуховской башни на Оке составляет 128 метров. Для сравнения: высота монумента «Родина-Мать зовет!»

в Волгограде достигает только 85 метров.

Венчает опору горизонтальная траверса из стали длиной 18 метров. Ранее к ней крепились 3 линии высоковольтных проводов.

Уроженец Курской губернии изобретатель Владимир Григорьевич Шухов известен прежде всего как автор проектов первых российских нефтепроводов и установок для крекинга нефти.

Заинтересовавшись созданием гиперboloидных конструкций, Шухов представил свою первую башню в 1896 году на промышленной выставке в Нижнем Новгороде.

Сооружение высотой 37 метров так поразило зрителей, что один из них купил его и увез в свое имение. Первая в мире гиперboloидная конструкция до сих пор находится в селе Полибино в Липецкой области, где у приобретшего ее фабриканта Ю. С. Нечаева-Мальцова был дом.

В 1899 году Шухов запатентовал изобретенную конструкцию. Первоначально его чертежи использовались для постройки корабельных мачт и перекрытий зданий, в 1919 году началось возведение башни на Шаболовке.

В процессе строительства произошла авария, которую изобретатель объяснил плохим качеством металла, но... его условно приговорили к расстрелу.

В 1922 году радиобашня была закончена и состоялась первая трансляция. Шухова помиловали. Спустя 5 лет создателя гиперboloидных конструкций привлекли к осуществлению плана электрификации страны. Под его руководством недалеко от Дзержинска поставили 6 гиперboloидных опор ЛЭП для переброски проводов над рекой.

Весь комплекс гиперboloидных опор ЛЭП под Дзержинском создавался с 1927 по 1929 год. Тогда, в 1928 году, и была построена башня на Оке.

Когда-то их было две! В 90-х две башни были признаны архитектурным памятником регионального значения, но это не помешало местным жителям разобрать одну на металлолом. У второй башни из 40 балок нижней секции осталось только 28, она вот-вот могла рухнуть.

В 2007 году правительство региона совместно с ОАО «МРСК Центра и Приволжья» приступило к восстановлению объекта.

В 2014 году Шуховская башня получила статус объекта культурного наследия федерального значения.

Она кажется нереально тонкой и кружевной. Вокруг башни устроен небольшой парк, но добираться туда от Дзержинска лучше в теплую хорошую погоду, так как дорога ужасна.

А вот на кораблике не жаль потраченного времени – башня предстает во всей красе. Как сказал капитан, она эффектно смотрится ночью, когда подсвечивается цветами российского флага.

ГДЕ ЕСТЬ

В любом заведении на Большой Покровской или на Рождественской, а кофеен в переулках – не счесть, и большинство достойно внимания.

И написано везде о ресторанах Нижнего столько, что не стоит повторяться. Здесь есть рестораны на любой вкус – итальянские, японские, китайские, сербский, индийский, восточный, море кавказской кухни и, что главное, – неплохая русская кухня, в ресторации «Пяткин» или в «Безухов» на Рождественской, и это только два места из всех.

Напишу о тех, что люблю сама.

* * *

Ресторан «Skoba» (ул. Рождественская, 4)

Называется так же, как называлась когда-то часть улицы Рождественской. Один из торговых корпусов Посада напоминал обычную дверную ручку. Так эту часть улицы и прозвали. Здесь идеальный парижский луковый суп, прекрасные закуски и летняя терраса с видами на кремль и на улицу Рождественскую.

* * *

Red Wall (Кожевенная, 22)

Ресторан на восстановленной старинной, мощенной булыжником, улочке с террасой, где столики нужно бронировать заранее, с высокой кухней и видами на Волгу и на кремль.

* * *

Ресторан «Безухов» (Рождественская, 6)

Ресторан – литературное кафе создано в концепции соединения еды и культуры, пищи для желудка и пищи для ума. Неповторимый интерьер слегка обветшалого дворянского особняка формирует

атмосферу, а кухня, сочетающая традиции европейской и русской кухни, приятно удивляет сервировкой и подачей и, конечно, сочетанием вкусов.

Это единственное заведение с волжской кухней и завтраками 24/7. Вот ради аутентичной волжской кухни я вас сюда и отправляю.

* * *

«Monica»

Не пафосный и не аутентичный, но итальянский ресторан с интересным современным интерьером и хорошей почти итальянской кухней на верхнем этаже торгового центра «Небо» с панорамными видами.

* * *

«Куркума»

Ресторан восточной кухни там же, но без видов, кухня достойная.

* * *

«Английское посольство» (ул. Звездинка, 12)

Ресторан английской и не только кухни в стиле английского клуба.

* * *

Робот Дуняша начал – начала? – работать в кафе Нижнего Новгорода у подножия Колеса обозрения на Сенной площади. Робот-блондинка автоматически распознает, когда к ней подходит клиент, приветствует его и предлагает сделать заказ.

Пока заказ готовится, Дуняша развлекает посетителей: танцует под популярные песни, рассказывает интересные факты и сказки, позирует для совместных селфи и съемки клипов, загадывает загадки.

Дуняша сделана в Перми по образу миссис Пермь-2014 Дианы Габдуллиной.

* * *

Ресторанчик-кофейня **«Кафе 38»** (Рождественская, 38)

Здесь цены чуть выше среднего, десерты супер, кухня креативная. Кафе находится в доме номер 38, цифра 3 – это творчество, 8 – бесконечность, здесь 38 человек персонала и 38 посадочных мест! Думаю, и чаевых можно оставлять 38 рублей!

* * *

Лучшая пицца в городе:

в крохотной пиццерии **«Наполи»** (Рождественская, 47 с)

Болгарин из Сан-Франциско в небольшом помещении с итальянским радио и дровяной печью печет прекрасные пиццы. Если бы не пицца с ананасами – был бы кусочек Италии. Но он же из Сан-Франциско!

* * *

«Юла пицца» (ул. Октябрьская, 9 б)

Пицца еще более итальянская, чем в Наполи, причем именно неаполитанская. «Маргарита» – ну просто настоящая.

* * *

Бар **«Селедка и кофе»** (Рождественская, 19)

Постоянно входящий в рейтинг лучших заведений.

* * *

Крохотный барчик **«Мишка»** (ул. Б. Покровская, 2)

Знаменитые нижегородские профитроли трех видов, обязательное заведение для посещения на бегу для впадения в нирвану от сладости.

* * *

Галерея вкуса «Парк Культуры» (Верхне-Волжская набережная, д. 10 а) Летом застекленная веранда парит над

Я бы продлила список – но обойти все хорошие заведения путешественнику не под силу. Да и зачем!

Нижегородская кухня: коктейль «Беллини» опоздал!

*Еда там была очень хороша, а
все остальное очень скверно.*

*Льюис Кэрролл о гостинице
Смирнова на Нижегородской
ярмарке в дневнике о
путешествии в Россию
в 1867 году*

Благодаря книгам Павла Мельникова-Печерского и заметкам его сына Андрея, а также различным сохранившимся свидетельствам мы знаем, как и чем кормили на нижегородской ярмарке.

Здесь было столько еды, что глаза разбегались. Интересно, что по количеству проданного хлеба определяли количество людей на ярмарке, например, в 1850-х годах во время ярмарки ежедневно хлеб покупали 25 тысяч человек. Выпекали хлеб на «Песках», за железнодорожной пристанью вверх по Оке. Это было самое «пахучее» место на ярмарке с рыбными складами.

Из Макарьева на ярмарку переехали кухарки, устроившие свои кухни рядом с Мещерским озером. Они жарили знаменитые макарьевские пышки, ныне восстановленные в «Самоварной» в главном ярмарочном здании, можете попробовать и приобщиться! Кухарки готовили дешевые обеды для приказчиков и небогатых купцов (бизнес-ланчи для клерков, по-современному!).

А еще были кухни, где можно было самому за 3 копейки приготовить еду, а за 5 копеек получить чай и сахар. Роскошь – это обед из двух блюд за целых 8 копеек.

В 1861 году здесь побывал наследник престола Николай, сын Александра II. Мельников-Печерский записал, что готовили гречневые блины, продавали медовуху, а армянская харчевня предлагала шашлыки и демянки (баклажаны).



Нижегородский транспорт

Пирожки и кулебяки готовили в ресторане «Мишель», проработавшем 70 лет. Здесь в саду разрешалось курить, что было невозможно в остальных местах ярмарки.

За пельменями отправлялись на Пески, где торговали уральским железом, уральцы и пельменями радовали. По воспоминаниям Андрея Мельникова, в заведении Алелекова, больше похожем на сарай, была роскошная кухня, пельмени «все были на подбор мелкие, как грецкий орех, с тонким, в папиросную бумагу, тестом и начинкой из свинины пополам с филейным мясом, приправленной луком, так мелко рубленной, что она представляла собой массу, похожую на тесто».

Начинка была замешена на густых кипяченых сливках, а подавали к пельменям рубленую петрушку, тертый швейцарский сыр, красный квасной уксус и свежемолотый перец. Ездили к Алелекову также за стерляжьей ухой, провесным балыком, зернистой икрой и расстегаями.

В лучших ярмарочных ресторанах числились «Россия», «Германия», «Повар», «Эрмитаж», «Коммерческий» и «Аполло», но главным и самым роскошным было заведение Никиты Егорова, который держал также и все буфеты на станциях железной дороги от Нижнего до Москвы. Находилось оно у армянской церкви и предлагало широчайший выбор закусок и основных блюд (особенно ценилась уха), а также большой выбор первоклассного алкоголя.

Среди популярных блюд была, конечно, волжская уха из ершей, окуней, лещей, но с главным ингредиентом – осетром, крупной стерлядью или судаком. Рыбу брали большую, чем крупнее, тем лучше. В холодную воду бросали луковицу и стерлядь, когда вода закипит, добавляли крупно нарезанных лещей или другую рыбу, чтобы она заполнила ведро или котел доверху. Картофель клали по желанию – с ним выходило сытнее, зато без него вкус получался тоньше. А незадолго до окончания варки солили, добавляли специи и вливали водку.

* * *

– А знаете, в чем разница между ухой и рыбным супом? – спросил меня известный нижегородский повар.

– Может, в уху картошку не кладут?

– Нет! В уху обязательно добавляют водку.

– Да, я слышала, она убирает вкус тины от речной рыбы. Меня даже ругали знакомые, что я в любую уху столовую ложку водки добавляю.

– И правильно добавляете. Совсем не в тине дело. Водка делает вкус ярче. Поэтому ее и добавляли всегда в уху, которую варили рыбаки на берегу. Только что сваренная уха хоть и с дымком, но еще не настоялась. Водка как раз и обостряет вкус.

* * *

Уха различалась по цвету в зависимости от добавок. Белая была с перцем, красная – с шафраном, черная – с гвоздикой, в сладкую добавляли ершей, а в сборную – рыбу разных пород. Была еще и желтая уха – ее варили из стерляди. Иногда в кипящую уху бросали толченники – кусочки теста с кусочками рыбы внутри.

На закуску шли грибы-кулачки, так в Нижегородской губернии называли грибы валуи. Гриб сложный и ныне непопулярный, а раньше его заготавливали на всю зиму.

Воскресенский пирог с рыбой, или ветлужский пирог, популярен и сегодня и является самым известным блюдом деревень вдоль реки Ветлуги на севере Нижегородской области. Рецептom воспользовались и несколько городских ресторанов. Для пирога используют речную рыбу – лещей, судаков и щук. На

противень выкладывается тонко раскатанное тесто, на него – томленный в масле лук, а сверху – кусочки рыбы. Есть такой пирог было принято по очереди: сначала – рыбу, а потом пропитанные соком рыбы и лука кусочки теста. Пирог называют и ветлужским – по имени реки, и воскресенским, по имени села, где он был популярен.

Пельмени делали необычно, начинку готовили из смеси говядины, свинины, сухих и отварных грибов, а варили пельмени в грибном отваре, с ним и подавали, сегодня настоящие ветлужские пельмени можно попробовать в ресторане «BeZухов».

Одним из самых популярных десертов был овсяный кисель с царским вареньем. Его ели, а не пили, поскольку он был очень густой (видимо, из него и состояли кисельные берега молочной реки!) В Нижегородской губернии к овсяному киселю добавляли «царское» варенье из крыжовника.

И окрошка была непривычной для нас, никакого мяса или колбасы. Рыбы всегда было много, а вот с мясом проблемы. И вместо мяса в окрошке использовали вяленого леща!

Рассольник – совсем не суп, а пирог! С куриным мясом, яйцами, солеными огурцами и рассолом. Причем сам рассол в трактирах необязательно был огуречным, существовали и капустный (умммм, холодненький, да из бочки!), и яблочный, и грушевый, и дынный, и арбузный!

Калью варили так же, как уху, но в нее добавляли еще огуречный рассол, соленый огурец, свеклу, дольки лимона и даже икру. Владимир Даль о ней написал: «похлебка из икры с солеными огурцами».

Зельц был таким, что оторваться невозможно! Его готовили из грибов, крутых яиц, ветчины, лука, с добавлением соли, перца, тмина и растительного масла, все нарезалось мелко, перемешивалось, заворачивалось в «тряпицу» и варилось 15 минут, после чего помещалось под гнет. Подавался зельц со сметаной.

* * *

Весь мир знает венецианский коктейль «Беллини», изобретенный между 1934 и 1948 годами Джузеппе Чиприани, владельцем знаменитого бара «Harry's». Название коктейля не имеет отношения к известному композитору, все проще и в то же время с венецианским изыском: цвет полученного коктейля напомнил Чиприани цвет тоги священника на картине венецианского художника XV века Джованни Беллини.

Содержание коктейля элементарно простое: мякоть персика и игристое итальянское просекко. В первоначальный рецепт для насыщенности цвета добавляли чуть-чуть клубничного или вишневого сока. Сейчас «Беллини» – это только персик и просекко.

Узнали бы нижегородские купцы об изобретении Чиприани – обиделись бы, они эти коктейли пивали лет за 200 до венецианского изобретения! И называли... волжским квасом.

Никакого отношения к квасу напиток не имел, это смесь шампанского с абрикосовым, персиковым и ананасовым соком. Шампанское вливали обязательно ледяное.

В романе П. И. Мельникова-Печерского «На горах» волжский квасок пьют купцы во время Нижегородской ярмарки, катаясь по Волге с женами и дочерьми. Вот так! А не оспорить ли нам авторство?

Я не случайно постоянно упоминаю ресторан «БеЗухов». Собирая материалы о нижегородской кухне, я познакомилась с шеф-поваром ресторана Александром Голышевым, который настоящие чудеса творит: готовит блюда истинно волжской кухни по старинным рецептам, и не только волжской, его пожарская котлета была, пожалуй, лучшей, что приходилось пробовать. А коллеги прозвали его «шеф-поваром всея Волги».

– Вы что, не знаете кашу-катанку? – удивился он, и кашу мне вскоре принесли. – Знакомый вкус?

– Ризотто, чисто ризотто! А это совсем даже и не рис. Кашу-катанку делают из пшена, которое «катают» – промывают, высушивают, смазывают смесью взбитого яйца с молоком, сбрызгивают мукой и катают – действительно катают, пока не получатся крохотные шарики, и катать команде шеф-повара приходится целых 4 часа! Зато получается 3–4 кг шариков для будущей каши, которую подают с белыми грибами или с уткой, а кремовость придает фермерский сыр.

Я бы прямо здесь потребовала, чтобы все немедленно ехали в Нижний и ели кашу-катанку Александра Голышева, но это будет нечестно, ведь его фирменное блюдо и визитная карточка ресторана – калья из пяти рыб (карась, сазан, сом, судак, щука). А еще он печет воскресенские рыбные пироги с Ветлуги, лепит ветлужские пельмени с белыми грибами, подает тартар из вешаного мяса (какой уж там хамон!), уху на петухе и мятую картошку на рыжиковом масле.

Вот вы, уважаемые читатели, слышали о рыжиковом масле? А меж тем когда-то его активно использовали в русской кухне.

Делается рыжиковое масло отнюдь не из рыжиков, а из

масличной культуры с таким же названием, полученным за цвет семян – рыжик посевной, или *camelina sativa*. Холодный отжим придает ему солнечный оттенок, а горячий – янтарный.

Сегодня рыжиковое масло возвращается на прилавки магазинов, и не случайно: в старые времена его использовали для лечения ран, ожогов, воспалительных процессов в глазах, язвы, а сегодня говорят о насыщенности всеми необходимыми кислотами, витаминами и минералами и исключительной пользе для организма.

Только два важных уточнения: покупать рыжиковое масло нужно только нерафинированное, иначе большинство полезных свойств будет убито, и обязательно в маленьких бутылках, так как при вскрытии и контакте с воздухом масло быстро окисляется. Масло прекрасно подходит для заправки салатов, винегретов, овощей, у него острый пикантный вкус, чуть напоминающий хрен и редьку, которая его не слаще.

Александр Голышев делает гуляш – так названо это блюдо в меню, чтобы сразу было понятно, о чем речь, и не пугались названия, под которым он узнал блюдо от бабушки – «варево». Это старинное русское ушное, когда сначала обжариваются овощи – морковь, сельдерей, репа, грибы, чеснок, лук, иногда и тыква, а затем вместе со всеми овощами в печи томится мясо. А еще делает настоящие «суточные» щи, из двух видов капусты, на телячьих рульках, и замораживает по всем старым правилам.

Он рассказал об огурцах из Подновья, рецепт которых сегодня утерян, известно лишь, что солили огурцы... в тыкве, а вот пропорции и порядок выдерживания уже никто не помнит, о загульных бражках, с которыми ни один современный сбитень не сравнится, о векошнике (открытом овальном пироге, куда укладывали оставшееся от праздников мясо, в форме века – откуда и название) и посусечнике, который пекли с ягодами. А также о любимом блюде из детства.

– Бабушка делала макалку для блинов: теплое масло смешивала с сырым яйцом и томила в печи, все время помешивая, чтобы не получилось яйцо вкрутую. Потом в эту смесь макали блины, и это было невообразимо вкусно.

* * *

Я научилась засаливать скумбрию (разбираешь рыбу на филе с кожей, укладываешь на 2 часа в рассол из 2 ст. ложек соли и 1 ст. ложки сахара на 1 литр воды, разогретый, но не доведенный до кипения, с парой разломанных зубчиков чеснока и

горошинками перца, обсушиваешь через два часа – и можно есть!) узнала, что стерлядь лучше всего готовить в смеси воды и огуречного рассола, а еще узнала, как делать быструю и вкусную закуску из огурцов: битые огурчики по-русски безо всяких китайских изысков.

Свежие огурцы очищают, режут некрупными кусочками, добавляют соль, семена укропа, лаврушку и чеснок и чуть-чуть растительного масла, чтобы получилось нежнее и все ингредиенты лучше впитались и связались между собой. А дальше все это укладывается в пакет, встряхивается и раскатывается прямо в пакете скалкой. Дальше в холодильник – и через несколько часов можно есть.

В общем, я еще больше прониклась старой кухней, желанием искать все новые и новые традиционные рецепты, а главное, обязательно вернуться в ресторан, который открылся 16 лет назад на том месте, где исторически всегда существовали трактиры и однажды – по описанию совпадает один в один – столовался Льюис Кэррол.

* * *

– Что такое профессия повара, – задала я Александру Голышеву вопрос, который всегда задавала итальянским поварам, – работа или страсть?

– Это жизнь, – ответил он. – Надо быть совершенно ненормальным, чтобы каждый день идти в ад, в жару кухни, зная, что ты можешь приготовить десятки шикарных блюд, а все запомнят кашу, которую ты пересолил пять лет назад.

* * *

Ну а нам пора готовить нижегородские блюда!

14 нижегородских рецептов

1. ЛАПШЕВНИК ПО-ВОЛЖСКИ

Второе блюдо

Ингредиенты:

Для теста:

Яйцо – 1 шт.
Вода – 2 ст. ложки
Пшеничная мука – 160 г
Растительное масло – 1 ст. ложка
Соль – по вкусу
Для омлетной смеси:
Яйцо – 3 шт.
Молоко – 1/2 стакана
Соль – по вкусу

Готовим лапшу: яйца смешиваем с водой, растительным маслом, подсаливаем, добавляем понемногу муку и хорошенько вымешиваем.

Вымешанное тесто заворачиваем в пищевую пленку и отправляем в прохладное место на полчаса.

Теперь раскатываем его очень тоненькими пластинами и выкладываем их на пергамент на противни. Делаем отметки вилкой, чтобы тесто не пошло буграми.

Разогреваем духовку до 120 °С, отправляем туда пласты теста на 3 минуты. Затем вынимаем, чуть остужаем и режем ромбиками.

Дальше готовим омлетную смесь: смешиваем яйца с молоком, подсаливаем.

Теперь выкладываем ромбики лапши в форму, заливаем омлетной смесью и ставим форму в духовку, разогретую до 150 °С, примерно на полчаса.

Лапшевник готов, иногда в него добавляли овощи. Можно просто посыпать тертым сыром.

2. СУП «ВАРОК»

Самое простое из всех существующих блюд: в воду, в которой варился картофель, добавляли мелко нарезанный лук (иногда немного картофеля, но чаще без него), и подавали со сметаной и черным хлебом. Все, похлебка готова, горяченькая!

3. «БОЛТУШКА» ИЗ УТИНЫХ ИЛИ КУРИНЫХ ПОТРОШЕК

Суп

Ингредиенты:

Утиные (куриные) потрошки – 1,5 кг

Морковь – 1 шт.

Лук – 1 шт.

Картофель – 2 шт. (крупные)

Любые макароны или вермишель (в идеале широкая лапша) – 150 г

Чеснок – 3 зубчика

Яйцо – 2 шт.

Перец, соль, любые травы – по вкусу

Лавровый лист – 2 шт.

Растительное масло для обжарки заправки

Для самой болтушки:

Яйцо – 2 шт.

Вода – 2–3 ст. ложки

Вымытые потрошки кладем в закипевшую воду и варим 1 час, снимая пену, как обычный суп.

Картофель чистим, режем соломкой, выкладываем к потрошкам, как закипят, тогда же солим. Оставляем кипеть на среднем огне до готовности картофеля.

Обжариваем в растительном масле нарезанный чеснок, шинкованный лук и морковь, добавив травы по вашему вкусу.

Все перемешиваем и тушим минут 10–15, после чего отправляем в суп.

За несколько минут до готовности супа (проверяем по потрошкам, дольше всего готовятся желудки) выкладываем в суп лапшу.

Пока лапша варится, берем 2 яйца и 2–3 ст. ложки холодной воды, взбиваем все до пены.

Вливаем в суп тоненькой струйкой, словно лапша, сварившееся яйцо превратится в ниточки. Оставляем суп настояться минут 10 и подаем.

4. САЛАМАТ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ ИЛИ ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ

Второе блюдо

Ингредиенты:

Пшеничная или гречневая мука – 1,5 стакана

Лук – 1 шт.

Размягченное сливочное масло – 2–3 ст. ложки

Сало – 50 г

Вода или молоко (готовят в обоих вариантах) – в количестве, чтобы развести муку до состояния жидкой

Готовить лучше в чугушке.

На сливочном масле обжариваем 1–2 минуты муку, у нее появится ореховый аромат, вливаем немного молока (или воды) так, чтобы все вместе при перемешивании получилось как жидкая сметана.

Добавляем очень мелкими кубиками нарезанное сало, нарезанный кусочками лук, подсаливаем и перемешиваем. Выключаем огонь, закрываем чугунок крышкой, укутываем толстым полотенцем (а сверху еще

и шарфом) и оставляем на 30 минут для набухания муки.

Перед подачей саламат нарезают кусочками, можно есть со сметаной с любыми соусами, с топленым маслом. В пост сало не добавляли, только лук.

По вкусу добавляют немного чеснока, перца, посыпают травками.

5. ПОХЛЕБКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Ингредиенты:

Картофель – 4 шт. (крупные)

Лук – 1 шт.

Растительное масло – 2 ст. ложки

Вода – 1 л

Соль – по вкусу

Лук для заправки по вкусу

Очищенный картофель нарезаем тонкими кружочками, лук – полукольцами. Картофель заливаем кипящей подсоленной водой, доводим до кипения, варим примерно 10 минут, выключаем огонь и оставляем на плите настаиваться минут 15. Подаем горячим.

Добавляли сметану и зелень, главная добавка – рубленый репчатый лук, смешанный с растительным маслом, причем каждый смешивал масло с луком сам, по своему вкусу.

Положено было есть картофельную похлебку без хлеба.

6. ПШЕННАЯ КРЕМОВАЯ КАША

Ингредиенты:

Пшенная крупа – 1 стакан (на 5 стаканов молока)

Яйцо – 2 шт.

Молоко – 2 ст. ложки

Сахар и соль – по вкусу
Немного сливочного масла – опять же зависит от
вкуса

Пшено перебираем, промываем, заливаем молоком и ставим на плиту, помешивая, пока не закипело. Убавляем огонь и варим до загустения. Как начало густеть – кладем масло.

Перед самой готовностью взбиваем яйца с молоком и вливаем потихонечку в кашу. Все хорошенько перемешиваем и сразу убираем с огня. Каша получается как настоящий крем, а вот сладкая или соленая – зависит от вашего вкуса, сахар и соль кладем так, как хочется.

7. МЯСО В СЕНЕ

Второе блюдо

Ингредиенты:

Свинина (мякоть) – 700 г

Соль – 1 ч. ложка

Перец черный – по вкусу

Травы сушеные (сено) – 2 горсти, настоящие полевые
травы, настоящее сено!

Лавровый лист – 2 шт.

Чеснок – 2 зубчика (факультативно, по желанию)

Мясо промываем, натираем солью и перцем. Оставляем пропитаться.

На дно формы для запекания или чугунок кладем промытое и высушенное сено, укладываем сверху мясо, затем опять сено, лавровый лист и пару зубчиков чеснока (необязательно).

Накрываем чугунок крышкой. Ставим в холодную духовку, ждем нагревания до 200 °С и готовим около часа. Выключаем через час огонь и оставляем мясо охлаждаться вместе с духовкой.

Полевые травы творят чудеса, получается нежнейшее ароматное мясо, которое едят и горячим, и холодным, очистив от сена.

В нижегородском ресторане «Skoba» рецепт развили и готовили в бульоне из сена равиоли с грибами. Жаль, что теперь блюдо ушло из меню, оно было вкусным.

Зато олюторская сельдь и сельдь залом в закусках остались, и попробовав их, вы уже не сможете с аппетитом есть обычную селедку!

Лично у меня отношения с селедкой всегда были неопределенными, то полгода наесться не могу, то смотреть не хочется.

Вообще для меня всегда существовал один вид селедки – толстая, большая, малосольная))) Когда-то это была атлантическая, в последнее время тихоокеанская. Не будем обивасы, которая на самом деле сардина и которую я люблю не меньше, только чистить замучаешься.

Но занесла судьба на жительство в Нижний Новгород и оказалось, что существует два вида просто шикарной селедки, о которой я и представления не имела. Это олюторская и залом. И попробовав обе, я теперь не могу есть все остальные.

Олюторскую найти проще, она во многих местах появилась. Мясо у нее плотнее, она чуть солонее, но не менее крупная и жирная, чем обычная тихоокеанская, во вкусе сразу разница.

Это разновидность тихоокеанской сельди, которую за ее вкус по праву считают эталоном. Свое название рыба получила от места вылова – Олюторского залива Берингова моря, что на северо-восточном побережье Камчатки.

Она выделяется из многих других видов сельди своими размерами, до 50 см длиной и более 1 кг весом, а также толстой жировой прослойкой – до 1,5 мм.

Мясо «олюторки» содержит до 42 % полезных жиров и около 60 % белка, а углеводы практически отсутствуют. Ее мясо содержит настолько богатый состав полезных для нашего здоровья веществ, что регулярное употребление этого продукта способно предупредить появление многих недугов и сохранить отличное самочувствие на долгие годы.

Жир этой сельди полезнее, чем обычный рыбий жир, продаваемый в аптеках. Его уникальный состав способствует сокращению размеров жировых клеток, часто становящихся причиной появления диабета и других опасных болезней.

Высокие вкусовые качества олюторской селедки привели к тому, что спустя 15–20 лет после создания промысловой базы на Камчатке в 1936 году ее добыча производилась поистине варварскими методами. В результате к 1970 году рыбные запасы значительно истощились, а в 1975 году лов прекращен, и лишь к 2011 году снова возобновилась добыча. Но большая часть рыбоперерабатывающих предприятий, расположенных на берегу Олюторского залива, закрылась. Поэтому промысел в прежних масштабах уже не производится, а легендарную сельдь сейчас сложно встретить на прилавках магазинов.

А вот залом... ох, залом! Рыба эта настолько крупная, что при

засолке ее часто загибали (заламывали) хвост, отсюда и пошло название «залом».

Другие названия: сельдь Кесслера (в честь русского зоолога К. Кесслера, впервые описавшего эту рыбу), «сельдь-черноспинка» (из-за темной спины) и «бешенка» (за бешеное плескание во время нереста).

Это самая крупная каспийская селедка, самая жирная и самая редкая. За особо ценные вкусовые качества эту рыбу называли «царской». Такая рыба сортировалась отдельно и продавалась по более высокой (заломной) цене. Говорят, что продавцов, которые торговали этим рыбным деликатесом, называли «заломные купцы».

Отличительные признаки сельди-залом – крупный размер, высокое тело, темная спинка и темные плавники, выраженный киль на брюшке, черные пятна за жабрами.

И вновь неконтролируемый вылов привел к уменьшению популяции и сокращению промысла. Сельдь-залом стала очень редкой.

До 1860-х гг. сельдь с Волги в пищу не употреблялась. Рыбаки видели бешеное поведение нерестовой рыбы и из-за этого не хотели ее есть, использовали исключительно для получения жира. Позже сельдь начали засаливать, причем особым методом, отличным от заграничных.

Астраханскую сельдь солили в специальных помещениях – «выходах». Эти помещения частично располагались под землей, двери «выходов» были обращены к реке, а в боковых стенах находился лед. Солили рыбу целиком, без потрошения, пересыпая солью в специальных чанах. Один «выход» вмещал более миллиона штук сельди. В рассоле рыба лежала 2 недели, затем ее вместе с рассолом помещали в бочки. В бочонках селедка поступала на рынок.

Иногда пишут, что вкус этой сельди нечто среднее между селедкой, семгой и форелью, есть в нем что-то сливочное. Мне так не показалось, я почувствовала что-то от воблы – жирной, только что просоленной, «настоящей».

Но залом, увы, в магазине легко не купишь, в Нижнем я нашла ее только в двух ресторанах – «Безухов» и «Скоба» и в обоих случаях в «ассорти» с олюторской.

В любом случае оба вида сельди отличаются от привычной нам «обычной» селедки. И вот теперь приобрела вкус – и расстаться не могу.

8. РЕЦЕПТ СУХОГО ЗАСОЛА В ПАКЕТЕ НА ОСНОВЕ СТАРЫХ ТРАДИЦИЙ

Закуска

Сухой засол – засаливание без воды. Уксус не используется. Вместо пакета можно взять пищевую пленку.

Ингредиенты:

Сельдь – 300 г

Сахар – 1 ст. ложка

Крупная соль – 1 ст. ложка

В качестве специй можно использовать смесь перцев, ароматные травы, паприку

Рыбу промываем, потрошим (молоки и икру кладем обратно в брюхо). Голову и плавники отрезаем, кожу оставляем.

Подготовленную рыбу натираем солью с сахаром и специями (внутри и снаружи), и кладем в пакет. Минут 10–15 выдерживаем при комнатной температуре, затем селедку отправляем в холодильник.

Пакет периодически переворачиваем. Время засола – 3 дня.

Подаем по вкусу – с лучком, конечно! Ну, и под запотевшую рюмочку, однозначно! Вы уже побежали варить картошку?!

9. РЕЦЕПТ ЗАКУСКИ ИЗ ОБЫЧНОЙ СЕЛЕДКИ В УПАКОВКЕ ВО ВКУСНЕЙШЕМ МАРИНАДЕ

(от доктора Елены Юрьевны)

Закуска

Ингредиенты: (на упаковку сельди марки «Русское море»)

Сахар – 1 ст. ложка без горки

Уксус (9 %) – 1 ч. ложка (я беру бальзамический)

Соль – 1/2 ч. ложка

Лук – 1 шт.

Растительное масло – 3 ст. ложки

Обычная острая горчица – 1 ст. ложка

Вода – 60 мл

Все ингредиенты (кроме сельди) перемешиваем. Сельдь режем кусочками, укладываем ее в посуду, сверху – нарезанную кольцами луковицу.

Заливаем подготовленным маринадом, оставляем на ночь в холодильнике. Это очень вкусно, гарантирую! Знаю тех, кто до следующего дня дотерпеть не может и начинает есть через два часа.

10. САЛАТ С СЕЛЕДКОЙ И СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ

Закуска

Ингредиенты:

Сельдь слабосоленая – 130 г

Картофель отварной – 4 шт.

Лук зеленый – небольшой пучок

Укроп – небольшой пучок

Красный лук – 1/2 шт.

Огурцы свежие – 100 г

Соль и перец – по вкусу

Перец черный молотый – по вкусу

Масло растительное – 1 ст. ложка

Картофель в мундире, охлаждаем, очищаем, нарезаем крупными ломтиками.

Сельдь разделяем на филе, убирая кожу и все косточки.

Красный лук нарезаем тонкими кольцами.

Промытую зелень шинкуем.

Промытый огурец нарезаем полукружиями. Сельдь нарезаем длинными тонкими кусочками.

Все смешиваем, посыпаем солью и перцем по вкусу, поливаем растительным маслом.

11. САЛАТ ИЗ СЕЛЬДИ С СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ

Закуска

Ингредиенты:

Филе сельди – 300 г

Картофель – 3 шт.

Лук репчатый – 1 шт.

Огурцы соленые – 2 шт.

Яйца куриные вареные – 2 шт.

Горчица крупнозернистая – 1 ч. ложка

Майонез – 3 ст. ложка

Укроп или зеленый лук для украшения

Картофель чистим, отвариваем, следя, чтобы не переварился, иначе развалится. Нарезаем мелкими кубиками. Соленые огурцы очищаем от кожуры, нарезаем мелкими кубиками и хорошенько встряхиваем в дуршлаге, чтобы ушла лишняя жидкость.

Сваренные вкрутую яйца остужаем и нарезаем мелкими кубиками.

Смешиваем все ингредиенты.

Лук мелко шинкуем, выкладываем к остальным продуктам.

Филе сельди нарезаем некрупными квадратиками. Также отправляем к остальным продуктам.

Все перемешиваем.

Смешиваем горчицу и майонез, добавляем в салат и еще раз хорошенько все перемешиваем.

Можно украсить мелко нарезанным зеленым луком или укропом.

12. ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ И ГРИБАМИ В ГРИБНОМ ОТВАРЕ

Второе блюдо

Ингредиенты:

Для 1 кг фарша:

Мясо – 700 г (350 г свинины, 350 г говядины)

Лук – 3 шт.

Сухие грибы – большая горсть

Соль, перец – по вкусу

Для 1 кг теста:

Вода – 300 мл

Яйцо – 1 шт.

Соль – 1/2 ч. ложки

Масло растительное – 1 ст. ложка

Мука – примерно 700 г

Для грибного отвара:

Грибы сушеные – 50–80 г

Лук – 1 шт.

Морковка – 2 шт.

Корень петрушки – 1 шт.

Специи – по вкусу

Большую горсть сухих грибов заливаем горячей водой и

оставляем на 2 часа, затем воду сливаем, промываем грибы. Пропускаем через мясорубку мясо, грибы и лук, перчим-солим, тщательно вымешиваем фарш до однородности.

Делаем тесто: вбиваем яйцо в теплую воду, добавляем соль и растительное масло, перемешиваем, добавляем муку, замешиваем пельменное тесто. Разрезаем тесто на колобки и оставляем на пергаментной бумаге, прикрыв пленкой, так тесто слегка набухнет и будет лучше раскатываться.

Дальше раскатываем кружочки, укладываем начинку и защипываем, как делаем обычно пельмени.

Варим в грибном отваре.

Чтобы грибы максимально отдали свой аромат, замачиваем их в 2 литрах воды на 2–3 часа, ждем, чтобы набухли.

Грибы промываем, воду процеживаем через сито в кастрюльку, ставим ее на огонь и выкладываем грибы.

Овощи моем, чистим и режем крупными кубиками. После закипания воды добавляем их вместе с петрушкой в кастрюльку.

Варим еще примерно 40–45 минут. После чего достаем все овощи и грибы. Грибы измельчаем максимально и бросаем снова в отвар, варим еще 15 минут. Отвар готов.

Можно грибы не измельчать и не оставлять в бульоне, добавить их в фарш, пропустив с мясом через мясорубку.

13. ВАРЕНЬЕ. ОГУРЦЫ В МЕДУ

Огурцы в старину резали маленькими кубиками, заполняли ими горшок и заливали оставшееся пространство жидким светлым медом. После этого медленно, на очень слабом огне, варили в печи. Огурцы становились прозрачно-солнечными, впитавшими вкус меда и оставшиеся с нежной фактурой огурца. Это блюдо любил Иван Грозный!

Ингредиенты: На 1 кг огурцов – 500 г меда

Для приготовления огуречно-медового варенья берем большие, перезревшие огурцы.

Очищаем их от кожуры, обрезаем с концов, удаляя плодоножку.

Нарезаем кубиками со стороной примерно 0,5–1 см и складываем в посуду для варки. Заливаем медом, тщательно перемешиваем и отправляем на полдня в прохладное место.

Огурцы дадут сок.

Ставим на огонь, доводим до кипения и уменьшаем огонь до минимального, слабого. Варим с открытой крышкой часа 2–3,

пока полностью не выпарится жидкость. Варенье готово – раскладываем по банкам.

14. ЛЕТНИЙ ПИРОГ С КЛУБНИКОЙ

Пирог на скорую руку, на приготовление уйдет минут 15, на запекание еще столько же.

Ингредиенты:

Слоеное бездрожжевое тесто (готовое) – 500 г

Свежая клубника – 300 г

Клубничный джем – 2 ст. ложки

Сахар и сахарная пудра – по вкусу

Яйцо – 1 шт.

Размораживаем слоеное тесто, за это время промываем клубнику, очищаем от листочков и чашелистиков, нарезаем плоскими ломтиками.

Выстилаем на противень пергаментную бумагу, смазываем растительным маслом. Тонко раскатываем тесто прямоугольной формы, сразу отделяем 1/4 теста под начинку.

По краям теста делаем горизонтальные надрезы, оставляя середину нетронутой.

Раскатываем тонко 1/4 часть теста в форме вытянутого узкого прямоугольника и кладем его в середину большого, отступив примерно 3–4 см от верхнего и нижнего края.

Среднюю часть смазываем клубничным джемом и выкладываем на него свежую клубнику. Слегка присыпаем сахаром.

Загибаем верхний и нижний края, а также боковые надрезы – елочкой, чтобы начинка плотно держалась и не вытекала при запекании. Смазываем сверху пирог желтком и ставим в разогретую до 200 °С духовку на 15–20 минут.

После приготовления пирог выкладываем с противня на блюдо и остужаем, из горячего сок будет вытекать при разрезании.

Посыпаем сахарной пудрой. Подаем.

Глава 9

Сказки кота Баюна

*Мое мнение о путешествиях
кратко: путешествуя, не заезжай*

слишком далеко, а не то увидишь
такое, что потом и забыть будет
невозможно.

Даниил Хармс



Падает за окном снег, мягкими, невесомыми хлопьями засыпает землю. Искорками вспыхивают огоньки в окнах соседних домов, лишает силы воли аромат грушевого пирога из духовки.

Картина будет идеальной, если добавить в нее... ну конечно, кота! Свернувшегося на пледе, мечтающего о чем-то своем, кошачьем, не мигая глядя на огонь. И торшер мягко светит, а кот мурлычет, тихо поет свои песенки, умиротворяет, убаюкивает Кот

Баюн.

Расслабились? А все не так! Кот Баюн совсем другой персонаж. Это огромный мистический кот, убаюкивающий путников своими песенками, чтобы их съесть! Он не баюкает, он бает – то есть рассказывает истории.

Одна из легенд говорит, что кота Баюна создал бог Велес, чтобы защитить запасы зерна от наглых мышей. Застав грызуна за порчей продуктов, бог пришел в ярость и бросил в них свою рукавицу, она и превратилась в большого и опасного кота, живущего в темном лесу и не любящего непрошенных гостей.

Самый известный кот славянского фольклора сидит на высоком столбе и чарующим голосом поет свои песенки, и если поддастся путник, сомкнет уставшие глаза – намурлыкает ему кот вечный сон. Несмотря на опасность, многие шли в леса, чтобы встретить кота, по преданию он мог излечить от болезней и даже подарить своим мурлыканьем вечную жизнь. Поэтому кота мечтали изловить и цари, и колдуны, и отправляли своих подручных на его поиски. Не тут-то было, кот издали чуял гостя и заводил свои истории за версту, застать его врасплох никому не удавалось.

Рассказывать сказки он мастер. Вечно находясь между двумя мирами, знает все легенды, и предания, ну и последние сплетни, конечно, а то совсем одичает Баба-яга в лесу без новостей!

А не поддастся путник – как Иван-царевич, например, – кот ему службу сослужит, проводит «туда, не знаю куда», чтобы найти «то, не знаю что».

Как все коты, покушать Баюн любит, накормила его Василиса вкусненьким, он ее и спас от Бабы-Яги. В общем, весь такой из себя противоречивый персонаж, как, собственно, и положено коту – гуляет сам по себе, но и от сметанки не откажется.

Всем известен Чеширский кот, многим – стамбульский толстячок Томбили, которому установлен памятник в турецкой столице.

А что у нас? Ну какая деревня без котов, какое окно за ажурной занавесочкой без уютного плюшевого комочка или недовольной морды, как у коломенского кота! И у нас все нормально, не перевелись коты на земле российской!

Говорят, что кошек любил Петр I. У него всегда коты жили, но особенно царь любил кота по имени Василий, которого подарил ему в 1724 году один голландский купец.

В своде законов XVI века «Правосудье митрополичье» упоминаются и преступные деяния против кошек.

Пятая статья сборника законов определяет суммы, которые взыскиваются за хищение домашних животных:

«За голубя платить 9 кун, за утку – 30 кун, за лебедя – 30 кун, за кошку – 3 гривны, за собаку – 3 гривны, за вола – 3 гривны, за корову – 40 кун, за овцу – 5 кун». Кошка оценивалась как три коровы или целое стадо овец.



Хозяин Большой Покровской

А вот еще раньше, в церковном судебнике XIII века: «Аще кто собаку убьет ли кошку, вины гривна, а собаку в собаки место, а кошка в кошки место».

24 октября 1745 года царица Екатерина Петровна издала «Указ о высылке ко двору котов». Говорят, что она очень боялась мышей, и однажды наместник Казанского ханства рассказал, что на его землях водится особый вид котов-крысоловов, который быстро поможет уничтожить грызунов. Он пообещал изловить и отправить в Петербург 30 (по другим источникам 300) этих животных.

Известно, что казанские коты были очень крупными и широкомордыми. В столицу отбирались только животные мужского пола, которые по приезде в столицу подвергались обязательной кастрации. Сначала крысоловов поселили в небольшом дворце на углу Невского и Большой Морской улицы, а

потом и в Зимнем дворце.

Видимо, не случайно привезли котов из Казани, ведь о самом знаменитом казанском коте не только рассказывает легенда, ему и памятник поставлен.

Легенда о коте Алабрысе («кот брысь, он же Алабрыс») рассказывает, что в 1552 году, когда войска Ивана Грозного осаждали Казанский кремль, кот спас своего хозяина, татарского хана.

Перешедшие на сторону Ивана Грозного марийцы начали рыть подкоп у Муралеевых ворот, где жители Казани брали воду из источника. Алабрыс, услышав подозрительный шум, разбудил своего хозяина. Хан, его жена, дочь и верный кот по тайному ходу вышли из Кремля к реке Казанке, сели в лодку и благополучно спаслись от верной гибели.

Об Алабрысе известно, что он был невероятно силен, свиреп и бесстрашен. Он наводил ужас на грызунов, душил крыс сотнями и в одиночку полностью очистил от них Казанский кремль! Зверюга!

Историки полагают, что речь в легендах идет о камышовом коте.

Кот казанский – любимый герой народных лубков XVII–XIX веков. Искусствовед середины XIX века И. М. Снегирев в книге «Лубочные картинки русского народа в Московском мире» считал лубок «Мыши кота погребают» сатирой на царя Алексея Михайловича. По его мнению, гравюра чешского художника Вацлава Холлара «Подлинный портрет кота великого князя Московии», выполненная в 1660-е годы, послужила «предметом к сочинению такой картинки». Самого изображенного на ней кота Снегирев называет «любимым котом Алексея Михайловича».

О котах в истории можно рассказывать много. Упомяну еще одного знаменитого кота – это сиамский кот Чесс (шахматы в переводе с английского) советского шахматиста Александра Алехина. Этот кот был настоящим талисманом и ездил с хозяином по всему миру. Обычно Чесс занимал место в зрительном зале, на коленях у жены или кого-то из команды Алехина, а во время финальной серии за звание чемпиона мира с голландским шахматистом Максом Эйве он даже проверял шахматную доску перед каждой партией, обнюхивая ее.

«Любимый кот царя Гороха» Тихон из города Гороховца Владимирской области попал на шуточную «Котокарту России».

Идея создать «котокарту» пришла краеведам и блогерам Республики Марий Эл в рамках проекта «Школа этноблогера». В столице Марий Эл есть памятник Йошкиному коту, пользующийся большой популярностью у туристов. Блогеры решили: почему бы не познакомить с этим персонажем, а заодно и с другими знаменитыми котами страны наших соотечественников?

На «котокарту» попали памятник корабельному коту во Владивостоке, памятник «Котенку с улицы Лизюкова» в Воронеже, «Кот Казанский» в столице Татарстана, «Черная кошка» в Калининграде, «кошка Муха» с набережной Плёса.

Не забыли авторы проекта и про музеи кошек, в их числе «Мурариум» в Зеленограде, а также про природные объекты, например, про скалу в Крыму около поселка Симеиз «Гора Кошка». На кошачьей карте России можно найти и точки, где проживают известные коты, от ловцов мышей из Государственного Эрмитажа в Петербурге до «старшего научного сотрудника» Выборгского музея-заповедника кота Филимона или кота-блогера Мостика, прославившегося во время строительства Крымского моста.

* * *

В Нижегородской области служит кот-пожарный, которого сотрудники МЧС нашли на одном из объектов в апреле 2022 года. Спасатели выходили животное и оставили в части, так как хозяева не объявились.

Лафет, Огнетушитель, Ствол, Рукав, Барсик – каждый зовёт кота, как ему вздумается, а кот откликается. Он стал талисманом подразделения, говорят, присутствие кота уменьшило число вызовов! А кот ответственно несет свою службу и каждый день проверяет готовность пожарных к дежурству. Когда личный состав прибывает на службу, кот каждого встречает и снова возвращается на свой сторожевой пост у входной двери.

Начальник отделения по коту проверяет, все ли явились на службу, если кот на посту, значит, все на месте.

* * *

Ну, а кот Тихон, попавший на «котокарту», по другой части – по туристической.

Живет он в «Доме народного творчества и ремесел» в Гороховце Владимирской области и вместе с сотрудниками

встречает гостей в палатах царя Гороха. Неплох дом у кота – настоящий замок в стиле деревянного модерна.

– Когда мы стали замечать, что ему нравится общаться с туристами, наши мастерицы сшили ему царские наряды, и не только царские, есть у него и матросский костюм, к разным праздникам он у нас наряжается, – рассказывает директор «Дома народного творчества и ремесел».

А простые гороховецкие коты Тихону не завидуют. У них жизнь вольная, да и палаты не хуже, старинные, купеческие.

И если мы приезжаем в небольшой городок, а навстречу выходит кот – путешествие обязательно удастся!

* * *

Сказки и их герои никуда не делись. Они там, где и были всегда, во Владимирских лесах и нижегородских озерах, в пермских пещерах и вятских чащах. Надо лишь уйти с проторенных троп и пошире открыть глаза, а главное, быть готовым к чудесам. И тогда чудеса обязательно случатся!

Трудно путешествовать по России. В первую очередь из-за климата. И все же... Приедешь в феврале в Вязники – и представляешь, как же хорошо здесь летом, и появляется еще одно место, куда хочется вернуться. А как красивы осенью засыпанные золотой листвой старые улочки Нижнего, как живописен Владимир в цветении фруктовых садов, как волшебно смотрится Муром снежной зимой, как открываются старые города на Масленицу или в январском звоне рождественских колоколов.

Весной мы слушаем крики чаек над Окой и мечтаем о будущих путешествиях, летом ловим кикимору в Вятских лесах, зимой согреваемся чаем с плюшками на нижегородской ярмарке, а осенью... осень в России прекрасна в любом месте, и пусть впереди серые дни, а потом морозы, дальше снова придет весна, а с ней самое прекрасное в путешествии – предвкушение.

– Да что там делать! – восклицают иные, услышав об очередном маленьком или немаленьком городке. Ответ прост: возвращаться туда, откуда мы все вышли, в детство и в детские сказки, к бабушкиным пирогам и русалкам, пойманным дедом.

Волшебство совсем рядом, надо лишь захотеть его увидеть. А значит, впереди новые чудеса и новые путешествия.

Поспешите – кот Баюн уже завел свою песенку, и поспела каша-катанка в глиняном горшочке!

Вевей – швейцарский Вевё.